

平成 20 年 10 月 15 日

会員各位

センスアップクッキングのお知らせ

日本臨床・公衆栄養研究会
会長 井上正子

秋冷の候、会員の皆様にはお元気でご活躍のことと存じます。

下記のように、築地本願寺「日本料理紫水」総料理長の長島博先生によるセンスアップクッキングを実施します。今回で 3 回目を迎え、前回は夏の食材を用いた精進料理を教えていただきましたが、今年は秋の食材による精進料理をご指導いただきます。

加えて江戸時代から伝わる「まぼろしの輪違い大根」のすばらしい技を、お 1 人に 1 本ずつ大根を用意してご指導して下さいます。直接ご指導いただける貴重な機会ですので、多くの会員の皆様のご参加をお待ちしております。

記

[日時] 平成 20 年 11 月 8 日 (土) 午後 2 時より
[会場] 日本医療栄養センター (練馬区下石神井 5-1-2)
[テーマ] 「料理長から学ぶ精進料理 パートⅢ」
[講師] 長島 博先生
築地本願寺日本料理「紫水」常務取締役 総料理長
(有)生祥調理師紹介所代表取締役所長
日本調理師生祥会会長
[参加費] 5,000 円

以上

下記のいずれかでお知らせ下さい。

[電話] 03-3995-4455
[FAX] 03-3904-0300 (下記の用紙にご記入下さい)
[E-mail] info@jmnc.primuss.com

11 月 8 日 (土)

センスアップクッキング

ご出席

ご欠席

氏名 : _____
TEL : _____
FAX : _____
E-mail : _____