

築地の鰹節問屋さん直伝

鰹節、違いで決まるだしの味！

「健康な食生活」への関心が高まり、栄養バランスの良い和食が見直されています。和食の基本といえば「だし」。

最近では、簡単便利な粉末のだしも利用されていますが、やはり日本人として本物の「だしの味」を知ってほしいものです。

「うま味」の元となるだしの材料として最もよく使われるのが「昆布」と「鰹節」です。昆布が産地によって味や用途が違ってくるように、鰹節も種類や削り方によって味や用途が違ってきます。削り立てのふわふわの鰹節は絶品です。そんな「鰹節」のルーツと種類、削り方による違いなど、「鰹節」専門店ならではのこだわりやおいしいだしのとり方等をじっくり教えていただきます。

*だしの飲みくらべもあります。



日時：**6月29日(金)** 14時00分～16時00

講師：川波明子さん（築地鰹節問屋 尾林商店）

場所：烏山区民センター 調理室（京王線千歳烏山下車）

募集：20人（先着順）

参加費：1500円（お持ち帰り用「鰹節」込み）

持ち物：筆記用具

申し込み方法：電話またはFAXで受付申し込み締め切り 6月22日(金)

①住所 ②氏名(ふりがな) ③電話またはFax番号 をご記入ください。

申し込み先:TEL & FAX 03-3308-4499(岩田) Eメール:fwkz6264@mb.infoweb.ne.jp



*いただいた個人情報はこの講座のためにのみ使用します。

参加申込み

鰹節、違いで決まるだしの味！（平成30年1回）

住所：

氏名：

連絡先：