

和食料理教室 ー特別編ー

料理魚石 

食道具(庖丁)のお話し

”食べる”を支える大切な道具を「知る」、「触れる」。庖丁って？



日時 5月15日(水) 10:30~13:00頃
参加費 ¥6,000- (料理魚石白木松花堂弁当付き)
場所 料理魚石2F お座敷
定員 15名 (先着順)

内容

今、世界中から注目される和食。なぜ注目されているの？を紐解いていきます。

そんな和食を支えている重要な役割を担っているのが”和庖丁”。故郷日本が育んできた和食にまつわる食道具のお話しを通して和食への理解を深めていきます。今更聞けない”庖丁”について。今回はスペシャルゲストとして京都の食道具 竹上の庖丁コーディネータの廣瀬康二氏をお招きしてデモンストレーションを含めた特別講座を開いていただきます。

.....