

食と酒の楽しみ方

= 会津にはこんなに美味しい酒と食べ物がある =

自然豊かな会津の気候や風土、そして歴史が育んだ「美味しいもの」。

会津には、酒やみそ、四季折々の野菜や山菜、会津ならではの創意工夫が生んだ料理や菓子。そして、漆器や陶器などの器など...数えきれないほどの「美味しいもの」「良い素材」があります。

本セミナーでは、フリーアナウンサーで料理研究家・利酒師など様々な資格を持つ渡辺ひと美さんを講師に迎え、会津の優れた醸造食品に合う食材やレシピ、様々な会津産の食品と酒や器とのコラボレーション、更にはより良いお客様へのアピール方法など、「食」に関する様々なことについてお話頂きます。醸造・食品業界や飲食店の方は勿論、小売店や漆器業界の方にも大変参考になる内容ですので、是非この機会に受講下さい！

日時 平成25年11月21日(木)
午後2時30分～午後4時30分

会場 割烹 萬花楼 東栄町 10-6 TEL27-4567

■受講料 無 料

■定員 30名 ※定員になり次第締め切ります。

講師 料理研究家・フリーアナウンサー

渡辺ひと美 氏

料理番組のアシスタントをはじめ、飲食店・和菓子屋などのプロデュースや、日本酒のソムリエである唎酒師協会の副会長兼講師も務める。酒蔵や農家などに自ら足を運び、生産者の様々な想いを伝えたいと、自身で西麻布にて和食屋を経営。身近な料理を通して、さらに楽しく幸せになれる美味しい時間を多くの人に持ってもらいたいと、飲食に関する講演も含め幅広い活動をしている。

資格：調理師・フードコーディネーター・唎酒師(酒匠・講師) 焼酎アドバイザー
日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(副会長)

■懇親会 セミナー終了後、午後5時より講師を囲む懇親会を開催致します。〔会費：5,000円〕

申込み 受講申込書に必要事項をご記入の上、FAXまたは電話にて11月15日(金)までにお申込み下さい。

申込み・問合せ先：会津若松商工会議所経営サービス部 TEL0242-27-1212/FAX0242-27-1207



主催：会津若松商工会議所 醸造・食品製造部会 共催：会津若松酒造協同組合

会津若松商工会議所 行
〔FAX：27-1207〕

醸造・食品製造部会セミナー 受講申込書

事業所名 _____ 電話 _____ FAX _____

役職	受講者氏名	セミナー(14:30～)	懇親会(17:00～)
		参加・不参加	参加・不参加
		参加・不参加	参加・不参加
		参加・不参加	参加・不参加