



江戸初期 から 連綿と受け継がれる

金沢のハレの味！ 家族みんなで作ろう！
金沢の味！

金沢伝承の治部煮を

作ってみよう！

加賀料理の定番といえる逸品であり、加賀料理を供する料亭や割烹などでよく出てくる一品が治部（治部煮）です。江戸時代初期の料理書には、すでにその名が登場し、「じぶじぶ」と煮込む時の音からその名がついたとされる説などがあります。加賀料理を代表する料理である、この「治部煮」を金沢から日本料理の技と心を世界に発信する「日本料理 銭屋」主人 高木 慎一郎氏による実演講習で作ってみませんか？この「金沢の食文化」をテーマとした公開講座では、家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を実際に作り、食べながら、学ぶことができます。おじいちゃんやおばあちゃん、お父さんやお母さんと一緒に加賀の料理を作ってみませんか？



2018
11/17 土
14:00~16:30

日程 13:00~ 受付
14:00~16:00 実演実習
16:00~ 実食
※自分たちで作った治部煮を、実際に食べていただけます。

受講料 1,000円 (1組)

会場 金沢学院大学 5号館
第1調理実習室・第2調理実習室
※大学駐車場を利用できます
〒920-1392 石川県金沢市末町10 TEL 076-229-1181(代)

講師



日本料理 銭屋
主人
高木慎一郎



金沢学院短期大学
食物栄養学科長
原田澄子

金沢学院大学健康栄養学科助教 佐喜真未帆 金沢学院短期大学食物栄養学科助手 山本有希

学生スタッフ 金沢学院短期大学食物栄養学科・金沢学院大学健康栄養学科

◆**お申込方法** メール又は FAX にてお申し込み下さい
金沢学院大学地域連携推進センター
FAX : 229-1352 (9:00~17:00)
Email : koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp

◆**申込事項** 必要記載事項 = ①氏名・②住所・③携帯電話番号
(当日の出欠確認のため)・④希望日

◆**募集対象** 保護者同伴の年長児・小学生 (20組)

◆**受講費納入方法** 当日：受付時

◆**申込締切** 11月7日(水) 17:00

※募集定数 20組になり次第、締め切らせていただきます。

◆**問合先** 金沢学院大学地域連携推進センター

※メールをご利用いただければ幸いです。

TEL : 229-8907 FAX : 229-1352 (9:00~17:00)

Email : koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp