

★World Cooking Workshop★
世界の
味文化紹介



Chinese Yakuzen Cooking

薬膳料理教室



講師

山口由美子さん

福岡市在住。薬膳料理教室「マンガリンキッチン」主宰。国際薬膳師、国際薬膳調理師、福岡大学「ケアメンズキッチン」講師。企業のレシピ開発等も手掛けている。中国悠久の歴史を感じる「陰陽五行学説」のお話しと共に、季節に合った身近な食材で、「薬食同源」の考えのもと、健康維持・体質改善・美容に役立つ中国伝統医学の薬膳をご紹介します。今回のテーマは、「肺を養生し、免疫力を高める秋の薬膳料理」です。

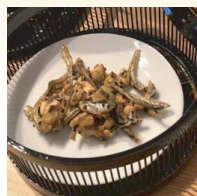
◆アシスタント

本田淑子さん

福岡市在住。福岡を拠点として活動するフードディレクター。イベント企画やTV番組の制作、レストランのメニュー開発等、多方面で活躍中。



メニュー



★補腎の田作り



★蒸し野菜と麻辣肉味噌



★白木耳のジュレ



★蓮根餅



★スベアリの粥



★鹹豆じゃん



★菊花と決明石茶

日時

2020年

9月27日(日)

●お話と実習

12時～15時30分
(11時45分受付開始)

会場

港区立
男女平等参画センター
「リーブラ」料理室

港区芝浦1-16-1 みなとパーク芝浦 2階
電話：03-3456-4149

参加費

港ユネスコ協会会員…1,600円
一般の方……………2,200円

参加費には、材料費・保険料が含まれております。
お申し込み後、郵便払い込みをお願いします。

●郵便払込口座番号:00130-0-157457

●加入者名:港ユネスコ協会

※9月17日(木)正午以降は、キャンセル料として
参加費全額いただきます。

定員

16名(申込先着順)

※入金確認を以って受付完了です。

持参していただくもの

エプロン、筆記用具、持ち帰り用容器、
使用した調理器具を拭くための
布巾2枚

※マスクの着用をお願いいたします。

●お申込み・お問合せは……

港ユネスコ協会まで 港区新橋3-16-3 (JR新橋駅烏森口から徒歩3分)

Eメール: info@minatounesco.jp Tel. (03) 3434-2300

火曜日～金曜日・午前10時30分～午後5時の間にお願いします。