

あっぱれ野菜!  
STUDY & CAFÉ  
vol.12

《江戸東京野菜 編》

今回は趣向を変えて、江戸時代の再現料理を提供する「楠公レストハウス」を会場に、江戸東京野菜が食の過去と未来をつなぐ架け橋になっていることを体感いただく授業です。

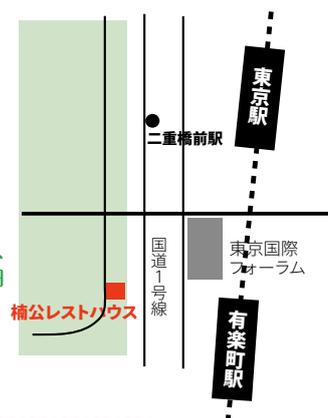
日時= 3/17 (日) 11:30 ~ 13:30

会場= 楠公レストハウス

千代田区皇居外苑 1-1

\*お店には駐車場がありませんので、公共交通機関でご来場ください。

●地下鉄千代田線「二重橋前駅」、日比谷線「日比谷駅」、都営三田線「日比谷駅」より徒歩約5分



当日の連絡先 090-2423-0831

[テーマ] 江戸東京野菜がつなぐ  
江戸時代の食と今の食

スタディ講師=大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

江戸時代には江戸や上方で数々の料理本が刊行され、ありがたいことに現在でも当時の料理に出会うことができます。これら貴重な料理書をもとに、江戸時代の料理を再現しているのが、今回会場の「楠公レストハウス」さんです。

一方で、この再現料理はいにしへの野菜が今に伝わっているからこそ可能になったともいえるでしょう。江戸の味の復活にも一役買う「江戸東京野菜」について、大竹先生にお話しいただきます。

また、お料理は楠公レストハウス安部憲昭シェフから「江戸エコ行楽重」について、料理長の立場から簡単に解説していただき、「与の重」をお召し上がりいただきます。



写真はイメージ

定員= 20名 (先着順)

参加費= 3,500円

◎お申し込み後、下記口座にお振り込みください。恐縮ですが、振込手数料はご負担願います。

東京三菱UFJ銀行・小金井支店 普通1180311 特定非営利活動法人ミュゼダグリ

お問い合わせ&お申し込み先

TEL. 090-2423-0831 FAX. 042-387-2820 メール. museedagri@s00.itscom.net

主催 | NPO法人ミュゼダグリ | <http://www.musee-d-agri.org/>