

「更科堀井 春の会」のご案内

= 更科蕎麦＋江戸東京野菜を味わう =

常々 江戸の食文化を愛する活動を続けてまいりました江戸東京野菜コンシェルジュ協会と江戸ソバリエ協会では、アトリエグー、総本家更科堀井の協力を得て、昨年10月 更科蕎麦＋江戸東京野菜を味わう「秋の会」、2月には「冬の会」を実施いたしました。お陰様で毎回好評をいただきました。

季節ごとの開催をお知らせいたしておりますが、このほど「春の会」企画させていただきました。

今回もご参加しやすいように開催日を2日用意いたしましたので、ご都合の良い日に江戸名物の更科蕎麦と江戸東京の伝統野菜を食材にした春の膳をお楽しみください。

お申込みをお待ち申し上げます。

記

日時：5月16日(月)、17日(火)、両日とも午後6時開会

会場：麻布「総本家更科堀井」(港区元麻布3-11-4)

南北線麻布十番駅4番出口より7分

商店街を直進、左側に「総本家更科堀井」の立看板が見えます。

会費：5,500円、お酒代は各自

募集：各日24名様

食材：更科蕎麦＋江戸東京野菜

(東京うど・川口エンドウ・鮎タゲ、千住ねぎとネギ坊主、奥多摩わさび)、

主催：江戸東京野菜コンシェルジュ協会＋江戸ソバリエ協会

料理指導：料理研究家 林幸子(江戸ソバリエ講師、アトリエグー主宰)

コメント：堀井良教(「総本家更科堀井」九代目店主)

大竹道茂(江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長)

ほしひかる(江戸ソバリエ協会理事長)

お申込先：jimukyoku@edo831.tokyo;

メ切り：満席になり次第メ切らせていただきます。

なお、若干名キャンセル待ちもあります。

◎総本家更科堀井：1789年(寛政元年)創業の老舗蕎麦屋、白い更科蕎麦は江戸蕎麦の象徴として知られる。また、当店九代目の堀井良教氏は和食界のリーダーとして世界的にも広く活躍している。

◎林幸子：アトリエグー主催の料理会、NHK「妄想ニホン料理」など出演、『10分つまみ』（宝島社）上梓など幅広く活躍。

◎特定非営利活動法人江戸ソバリエ協会：2003年（平成15年）以来の認定者数は約1,500人、江戸名物のお蕎麦をこよなく愛し、江戸蕎麦を通して日本の食文化を守りつつ、さらに発展させたいと願っている。

◎江戸東京野菜コンシェルジュ協会：東京の伝統野菜「江戸東京野菜の案内人」を育成し、復活・普及を通して江戸の食文化を広めている。

江戸東京野菜は開催日現在42品目になる。

以上