

「更科堀井 冬の会」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」を味わう秋の会を実施いたしました。お陰様で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、このほど冬の会を企画させていただきました。

今回は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冬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：2月24日(水)、25日(木)、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21名様

食材：更科蕎麦+江戸東京野菜

(早稲田ミョウガタケ・亀戸大根・伝統小松菜、のらぼう菜、金町こかぶ)、

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;

〆切り：満席になり次第〆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