

平成 27 年 9 月吉日

「更科堀井 秋の会」のご案内

＝ 更科蕎麦＋江戸東京野菜を味わう ＝

1975 年(昭和 50 年)、アメリカにおいて「マクガバンレポート」が発表されるや、世界の食は穀物、野菜、健康が潮流となり、その視線は和食に集まり始めました。

さらに、2013 年(平成 25 年)12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから和食は世界的にも認知されました。

常々 江戸の食文化を愛する活動を続けてまいりました私たち四者は、この度 合同で「更科蕎麦＋江戸東京野菜」を味わう秋の会を企画いたしました。

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秋の膳をお楽しみください。お申込みをお待ちしています。

なお、秋季以降は、冬季 2 月、春期 4 月、夏期 7 月を予定しています。併せてよろしくお楽しみくださいますようお願い申し上げます。

記

以上

日時：10 月 28 日(水)午後 6 時～8 時 30 分 (予定)

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 (当日お支払ください。お酒代は別途各自でお願いします。)

募集：21 名様

食材：更科蕎麦＋江戸野菜(内藤南瓜・滝野川大長人参・滝野川牛蒡)、

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

タイトル：「10 月 28 日更科堀井 秋の会申込み」

メール本文：氏名/フリガナ/携帯番号/メールアドレスを明記の上、上記メールアドレスにお願いいたします。

*受付完了後、申込み受付完了メールをお送りいたします。

受信設定をしている場合は上記アドレスを受け取れるよう予め設定変更をお願いいたします。満席になり次第受付を終了させていただきます。

今回のイベントは準備の都合もございますのでお申込後のキャンセルはご容赦ください。

ㄨ切り：満席になり次第ㄨ切らせていただきます。

(今回は共催のため若干名キャンセル待ちを予定しています。)

◎**繪本家更科堀井**：1789年(寛政元年)創業の老舗蕎麦屋、洗練された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。

◎**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10/28現在42品目になる。

◎**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。

以上