

7月20日（木）美味しくなあれ開設イベント『塩を知る』  
ソルトマイスター平林桃子先生の  
『お塩と食材のおいしいセミナー』開催のご案内  
横浜開港記念会館 9号室 11:30~13:00



## ずっと聞きたかった『塩』を今。

『塩梅』という言葉も、耳にしたり口にしたりすることがあると思います。『ほどよく』とか、『ちょうどいい加減』という意味のこの言葉、かつては、梅酢と塩、醤油、酒で味を調え、調理し、食事をしていたことから生まれたんだそうです。いわば料理の「基本」を意味する言葉ですね。

ではその中でも塩にクローズアップしてみた時、数ある塩、みな同じなんではしょうか。また、どのように塩を使ったら、料理はより一層美味しくなるのでしょうか。

最近『健康のために減塩を』と、よく耳にします。もちろん摂りすぎはよくありませんが、適塩を知って、塩を美味しく摂りたいものです。

7月20日木曜日。9月開設予定の食の情報サイト『美味しくなあれ』にて、初めてのセミナーを開催します。

ソルトマイスターの平林桃子先生の「お塩と食材のおいしいセミナー」

私たちの日常になくてはならない塩、身近な塩についてを、学びます。

7月20日(木) 美味しくなあれ開設イベント『塩を知る』  
ソルトマイスター平林桃子先生の  
『お塩と食材のおいしいセミナー』開催のご案内  
横浜開港記念会館 9号室 11:30~13:00

- 日 時 2017年7月20日 11:30~13:00
- 会 場 横浜開港記念会館 9号会議室
- 参 加 費 3,000円
- 定 員 60名
- 募集開始 6月5日(月)~ (定員に達し次第締め切らせていただきます)

※)当日は、同施設講堂にて情報ブース開催 入場無料(11:00~16:00)にて、  
食品メーカー等の企業、フリーランスで活動する方の参加も同時募集!

【お申込み・お問い合わせ】

TEL 045-482-4750 / 090-5323-2201

E-mail [yokohamaviaggio@gmail.com](mailto:yokohamaviaggio@gmail.com)

美味しくなあれイベント『塩を知る』事務局

セミナー講師紹介



平林 桃子

一般社団法人 日本ソルトマイスター協会認定 ソルトマイスター  
料理を食べ、作り、撮り、料理について書き、語る、「料理伝達人」として  
活動中。

本日は「語る」の分野で皆さまとの楽しい時間を共有して参ります。

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)認定 唎酒師

一級フードアナリスト フードライター

## 食と空間情報サイト『美味しくなあれ』とは…

美味しいと話題のお店や、お料理のレシピを集めたサイトなど、『食』にまつわるサイトはたくさんあります。

私たちが作る、

食と空間情報サイト『美味しくなあれ』

は、食を通じて、日本の文化や伝統についてまでも話題を掘り下げ、じっくりと丁寧に紹介していくことを目指します。

美味しいと感じる要素には『情報』が深くかかわっているといわれています。



『知ることでもっと美味しくなる』を基本に、『食』を紹介していきたいと思っています。7月20日(木)開催、味の基本の『塩を知る』のイベントにて、『美味しくなあれ』を、ぜひ多くの皆様に知っていただければと思います。

### 編集長紹介



河原真友子(かわはら まゆこ)

蔵やまと代表 空飛ぶフードアナリスト 日本箸教育講師。横浜生まれ。食や食文化を大事にする家庭で育つ。

食べることを大切にすること伝えたい、とフードアナリストとなる。

現在は横浜と宮崎を行き来し、フードアナリスト認定講師、食文化紹介、日本箸教育講師、味覚の授業アドバイザーとして活躍中。

### 美味しくなあれ運営会社

横浜を拠点に、演奏家派遣・レーベル運営等、音楽事業を中心に活動を展開。

「横浜を旅したくなる」をコンセプトに、アート・イベント・観光をコンテンツとした情報サイト『横浜 Viaggio』を運営。開始からまる3年を迎える2017年9月に、情報サイト第2弾、『美味しくなあれ』を開設予定。

合同会社アニマート・ミュージックアーツ <http://animato-musicarts.net>

五感を満喫する情報サイト『横浜 Viaggio』 <http://yokohamaviaggio.net>

〒226-0015 横浜市緑区三保町 2710-172

TEL 045-482-4750 / FAX 045-482-4645 / E-mail [yokohamaviaggio@gmail.com](mailto:yokohamaviaggio@gmail.com)