

## 食と空間情報サイト「美味しくなあれ」第 2 弾企画

「カリスマ寿司職人・小川洋利の寿司を 100 倍楽しむセミナー」開催！

## あなたは寿司をどこまで知っていますか？

美味しくなあれ第 2 弾特集は、前回の「塩」に続いて、日本人の暮らしに欠かすことのできない日本の調味料「醤油」をテーマに、さまざまな話題が展開してまいります。

そして早くも第 2 弾イベントが 2018 年 1 月 20 日・21 日にて、開催決定となりました。

今回は、調理の実践講座と交流会付きセミナーを同時に開催。

講師には、TBS 系テレビ番組『ぶっこみジャパニーズ』でおなじみ、世界が注目するカリスマ寿司職人・小川洋利先生を横浜にお招きして、セミナーを開催いたします。

目からうろこの包丁使い、プロの仕上がりのコツを小川先生が伝授します。



## 小川洋利先生 略歴

(別紙プロフィール/メディア実績資料を併せてご参照ください)

一般社団法人国際すし知識認証協会 [理事・事務局長] / 全国すし連 すし知識 海外認証制度委員会 [認定講師] / 農林水産省任命 日本食普及の親善大使 / 千葉県すし商生活衛生同業組合 [常任理事] / 千葉県すし商生活衛生同業組合 [技術委員長] / 寿司・刺身上達法 [代表]

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後東京の老舗にて住み込み修行。その後、数々の寿司店で修業を経て渡豪、全日空ホテルシドニーにて 5 年間勤務。2003 年東京に寿司屋を開業(小川寿司)、2012 年安全で美味しい日本のすし文化を全世界に広める目的で、すし指導員として【すし知識海外認証制度認定講師】の道へ進む。2013 年すし調理研究家として活動、小川 洋利[監修] 寿司・刺身 上達法 DVD 発売。2014 年一般社団法人国際すし協会理事に就任 2017 年農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。世界各国でセミナー講師、すし教室、現場指導、テレビ出演、講習会、試験などに対応する。

横浜醤油でご堪能あれ♪

## カリスマ寿司職人・小川洋利先生の 寿司を100倍楽しむセミナー開催！

～あなたは寿司をどこまで知っていますか？～

会場 ニッサンスタジアム内併設レストラン スマイルテーブル（最寄 JR 横浜線小机駅または新横浜駅）  
14:00～16:00 交流会付きセミナー「カリスマ寿司職人・小川洋利の寿司を100倍楽しむセミナー」

（参加費） 6,000円 40名まで

14:00～16:00 セミナー 試食あり

16:00～17:00 飲食付交流会

※）2日間ご参加の方は、12,000円の受講費が11,000円になります。

### セミナー内容

前半は、横浜唯一の醤油醸造会社、横浜醤油でご堪能あれ『小川洋利先生の寿司を100倍楽しむセミナー』、『江戸前寿司の伝統、ツケの握り』の話題からスタートし、セミナーを展開していきます。  
後半は、寿司指導に世界中を巡る中で小川先生が感じる、寿司をはじめとする、和食の魅力、素晴らしさを、横浜セミナーへ逆輸入！

世界中に広まる、寿司をはじめとする和食。その人気はとどまることを知りません。  
海外での現場経験を数多く踏んでいる小川先生だからこそ伝えられる、『日本の優れた食や和の伝統文化の本質』などのお話を中心にセミナーを展開していただきます。

東京オリンピックに向けて、誘客について、海外のお客様を受け入れについて、目からうろこのアイデア、ヒントが得られるのではないのでしょうか。最後の1時間は、交流会にて小川先生を交えて、ご飲食付でご歓談いただけます。

一般のお客様に加え、地域や観光関連、飲食関係の企業様も多数ご参加いただく予定です。  
目からうろこの包丁使い、プロの仕上がりのコツについても知ることが出来き、最後の1時間は、小川先生を交えての交流会という、何ともよくばりセミナーです！

主催)食と空間情報サイト・美味しくなあれ (合同会社アニマート・ミュージックアーツ)

共催)横浜醤油株式会社

お問い合わせ 045-482-4750 090-5323-2201 yokohamaviaggio@gmail.com (担当 盛島)

横浜醤油でご堪能あれ♪

## カリスマ寿司職人・小川洋利先生の 寿司を100倍楽しむセミナー開催！

～あなたは寿司をどこまで知っていますか？～

会場 JR 根岸線・石川町徒歩1分・コミュニティスペース(現在候補会場2会場あり、調整中)

14:00～16:00 交流会付きセミナー 「カリスマ寿司職人・小川洋利の寿司を100倍楽しむセミナー」

(参加費) 6,000円 40名まで

14:00～16:00 セミナー 太巻き実践講座付き

16:00～17:00 飲食付交流会

※) 2日間ご参加の方は、12,000円の受講費が11,000円になります。

### セミナー内容

前半は恵方巻きに向けて、家庭でも上手に巻ける太巻きの作り方、コツを伝授。(実践付き)

後半は、人気テレビ番組『ぶっこみジャパニーズ』のメイキングや裏話、どうして番組に出演するのかのお話も交えながら、小川先生らしい、小気味よく楽しい語り口で、セミナーを進行していただきます。小川先生の活動の中心、世界中を巡り、海外の寿司職人に始動する中で、小川先生の思いや本音を語っていただきます。

世界での日本食の人気はとどまることを知りません。海外での現場経験を数多く踏んでいる小川先生だからこそ日々実感している、『日本の優れた食や和の伝統文化の本質』について、お話いただきます。東京オリンピックに向けて、誘客についてや、海外のお客様を受け入れる上での目からうろこのアイデア、ヒントが得られるのではないのでしょうか。最後の1時間は、交流会にて小川先生を交えて、ご飲食付でご歓談いただけます。

※) 太巻き実践講座は、飾り巻きずしではありません

主催) 食と空間情報サイト・美味しくなあれ (合同会社アニマート・ミュージックアーツ)

共催) 横浜醤油株式会社

お問い合わせ 045-482-4750 090-5323-2201 yokohamaviaggio@gmail.com (担当 盛島)