

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、今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、2日間の開催を予定しています。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。



小川洋利先生紹介

国内テレビ番組(TBS テレビ ぶっこみジャパニーズ他)をはじめとする各メディアはもちろんのこと、今世界中から注目される寿司職人・小川洋利さん。国際すし知識認証協会を立ち上げから参画し理事を務め、寿司の知識・品質向上をめざし、世界中を巡りながら寿司指導に尽力する。

プロフィール

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] 1991年 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。1998年、自分の腕を世界で試したく再度、オーストラリア(シドニー)に渡り全日空ホテルシドニーに入社。2003年、東京 に寿司屋 を開業(小川寿司)。2006年、2店舗目開店。2012年、安全で美味しい日本のすし文化を全世界に広めたいと純粋な気持ちで、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、試験などを務める。

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？～

小川洋利先生のデモンストレーション型セミナー

2018/1/20(土) 横浜醤油でご堪能あれ・江戸前ヅケ握り・魚の三枚おろし他

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)

13:00～16:00 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

前半はアジやブリの三枚おろし、家庭で美味しくできる、伊達巻、巻きずし等のコツやレシピ公開。

小川先生のデモンストレーション中心にセミナー展開。

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、当日横浜セミナーへ逆輸入！ヅケ醤油の作り方に始まり、江戸前寿司の伝統の仕事ヅケを、横浜唯一の醤油醸造会社、横浜醤油でご堪能あれ。

14:00～16:00 調理デモンストレーション付きセミナー 試食付き

16:00～17:00 飲食付交流会

2018/1/21(日) 初心者でも本格的な江戸前巻きずしセミナー

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)

13:00～16:00 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

前半は小川先生のデモンストレーション中心にセミナー展開。江戸前巻きずしの体験・実践付き

後半は、出来上がった巻きずし他のお食事・ご飲食がついて交流会。

14:00～16:00 調理デモンストレーション付きセミナー 巻きずし体験・実践付き。

16:00～17:00 飲食付交流会

※) 飾り巻きずしではありません

会場 現在会場を調整中(JR 根岸線石川町駅近隣施設を検討中)

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 (担当 盛島)

10/3より セミナー受付開始 yokohamaviaggio@gmail にて承ります。