

日本食の基本 「出汁」を知る！

イベントの申し込みサイト



申し込み期日

2024 年 11 月 4 日(月)

問い合わせ先

東京都立大学国際課
国際連携係

Mail: k-kokusairenkei@jmj.tmu.ac.jp

TEL:042-677-4938

- ・日時:2024 年 11 月 6 日(水) 15:00~17:00
- ・場所:国際交流会館 レストランスペース
- ・主催:東京都立大学 国際センター・ダイバーシティ推進室
特定非営利活動法人日本料理アカデミー

日本の文化を深く知るためには日本の食を知る必要があります。日本食の基本は「出汁」です。

本イベントでは、現役の日本料理の料理人が、留学生、将来海外に留学を考えている学生・大学院生、または本物の出汁について深く知らない学生や教職員を対象に、実際の試飲・試食を交えながら「本物の出汁とは何か」を教えてください。敷居の高いイメージのある日本食の基礎を学び、日本文化を知る絶好の機会です。

参加をご希望の方は、左記 QR コードからお申し込みください。

プログラム（途中からの参加も可能です）

司会進行: 日本料理アカデミー

15:00~15:10

趣旨説明: 国際センターor ダイバーシティ推進室

開会挨拶: 日本料理アカデミー

15:10~15:30

講義(出汁について): 日本料理アカデミー

15:30~16:50

試飲・試食: 日本料理アカデミー

16:50~17:00

まとめ挨拶

閉会挨拶

終了後: アンケート（アンケート用紙、またはウェブフォーム）