

「食と器」私のはじめて物語

NPO 法人食空間コーディネーター協会 関東甲信越支部主催

初春の候、皆様、良いお年をお迎えの事と存じます。この度、当協会常任顧問の江上栄子先生をお迎えし、セミナーを開催する事となりました。伝統と革新を家風とする江上家の中で培われた上質を見抜く審美眼、新しいものとの出会いから生まれるしなやかさと強さ、多様性の時代にもゆるぎないレディの矜持を学ぶ機会としていただける事を確信し、ご案内申し上げます。

有田でのお嬢様時代、パリのル・コルドン・ブルーでの楽しくほろ苦い(?)エピソード、ご結婚後、先代江上トミ先生とのアメリカでのお醤油紹介のお話、思い出の国々、これからの食の世界についてのお話等に加え、秘蔵の器をご紹介いただける貴重なひと時を是非お楽しみください。

記

日時 2019年3月2日(土)14:00~16:00

会場 江上料理学院 5階 〒162-0846 東京都新宿区市谷左内町 21 市谷左内坂ビル TEL03-3269-0281
(JR線、都営新宿線、有楽町線、南北線、いずれも「市ヶ谷」駅下車徒歩3~4分)

講演 「食と器」私のはじめて物語

講師 江上 栄子 (江上料理学院学院長、名誉フードコーディネーター)

東日本料理学校協会名誉会長

NPO 法人食空間コーディネーター協会常任顧問

コブラン会副会長

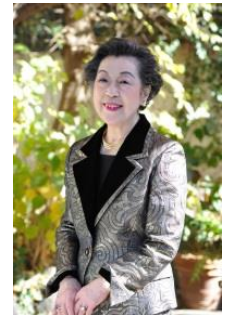
NPO 食育インストラクター協会副理事長

フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部理事長

全国防衛協会女性部会長

Profile

- ・佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」の深川家出身。
- ・青山学院大学文学部英米文学科卒業
- ・パリ、「ル・コルドン・ブルー料理学校」のグランディプロムを取得後、世界 60 カ国の家庭料理の研鑽を重ねる。
- ・その温かな笑顔と優しい語り口でテレビ、講演、雑誌等で幅広く活躍。
- ・外食産業や食品会社の顧問も多く努める。
- ・2015年 ケネディ駐日大使より女性で初めて米国農産物貿易の殿堂入りを授与された
- ・2016年 フランス農事功労賞オフィシエを受勲
- ・著書には、「毎日食べたい基本のおかず」、「キッチン漢方の底力」など多数。
- ・2017年「江上料理学院 90年のベストレシピ100」東京書店、江上佳奈美共著を刊行
- ・2018年 放送文化賞を受賞



参加費 個人・企業正会員 2,000円 賛助会員 2,500円 一般 3,000円

お申し込み

下記の参加申込書に必要事項をご記入の上、1月31日(木)迄にFAX(03-5822-1093)にてお申し込み下さい。

※申込書のFAXと参加費の振込みをもって申し込み完了とさせていただきます。また、参加ご本人名での振込みをお願いいたします。申し込み後のキャンセルはご返金できませんのでご了承ください。

振込先:みずほ銀行 横山町支店 普通預金 口座番号 2160764

口座名義 食空間コーディネーター協会 関東甲信越支部

<振込用紙が参加証となります。当日ご持参下さい。>

お問合せ:NPO 法人食空間コーディネーター協会事務局 FAX(03-5822-1093)

関東甲信越支部 連絡先 福島(090-7203-3912) 若松(090-2147-7691)

参加申込書 FAX (03-5822-1093)

お名前		Mail	
ご住所及び ご連絡先	〒	TEL :	FAX :
会員種別	正会員	賛助会員	一般

ご紹介会員名 _____

※こちらの情報は今回のイベントの目的以外には一切使用いたしません。