

公開市民講座 「世界で注目されるうま味のひみつ」

12月6日(土) 13時00分～16時30分

主催 京都市、京都市教育委員会、
NPO法人うま味インフォメーションセンター
協力 京都市食育推進協議会、NPO法人日本料理アカデミー
協賛 味の素株式会社、株式会社奥井海生堂
場所 京都産業会館シルクホール 京都市下京区四条通室町東入
参加費 無料
募集人数 700名(事前申込)
●講師の先生やパネリストの方にご質問があれば、お申し込みの際にご記入ください。

「うま味講座「世界で注目される日本料理」

【講師】
日本料理アカデミー理事長 村田吉弘氏(菊乃井主人)

「うま味座談会

【コーディネーター】
伏木亨氏(京都大学大学院教授 農学研究科 食品生物科学専攻 栄養化学分野)
【パネリスト】
日本料理 徳岡邦夫氏(京都吉兆嵐山本店 総料理長)
フランス料理 三國清三氏(オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)
イタリア料理 笹島保弘氏(イル・ギオットーネ オーナーシェフ)

「ドキュメンタリー・ドラマ 「AMBITION(志)ー化学者 池田菊苗ー」上映

「ブース出展

昆布だしの試飲コーナーなど食育に関するブース

親子で作ろう うま味料理教室

京都の一流老舗料亭の料理人さんが教えてくれる和食の料理教室。"淀大根と鶏と九条ねぎの煮物"や"胡瓜とリンゴとツナの胡麻和え"など、プロの技と味付に親子で挑戦。

11月30日(日)

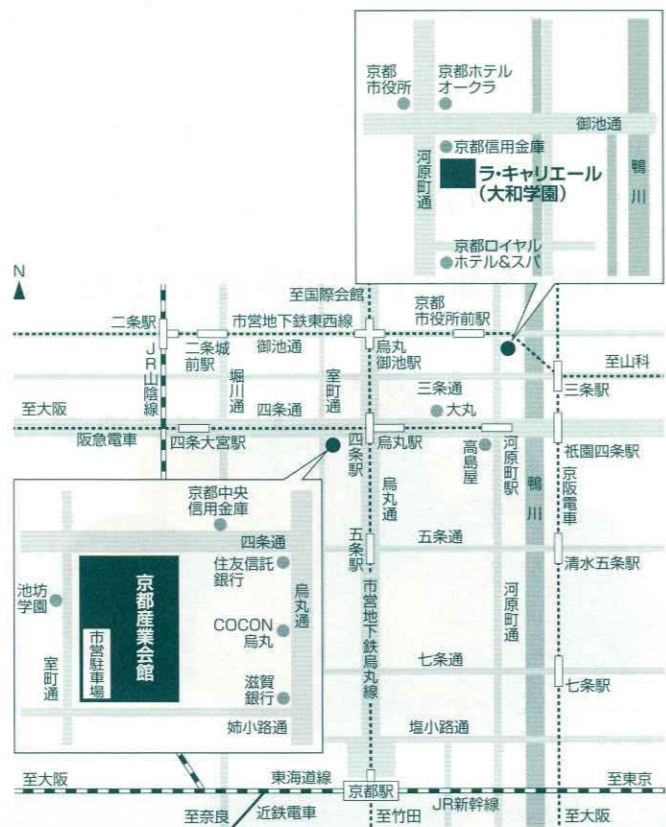
1回目:10時～12時30分、2回目:13時30分～16時

主催 京都市教育委員会、NPO法人日本料理アカデミー
協賛 味の素株式会社、株式会社奥井海生堂
場所 ラ・キャリエール(大和学園) 京都市中京区河原町三条上ル
参加費 1組3,000円(おみやげ付)
募集人数 40組80名(2回合計)(事前申込)
小学4・5・6年生とその保護者の方が対象です。

※一般からのご参加は「公開市民講座」「親子で作ろう うま味料理教室」の2プログラムとなっております。

「うま味サミット in 京都」事務局行 FAX 075-251-0436

イベント名	<input type="checkbox"/> 公開市民講座			<input type="checkbox"/> 親子で作ろう うま味料理教室		
	<input type="checkbox"/> 1回目:10時～12時30分			<input type="checkbox"/> 2回目:13時30分～16時		
〒	□□□□□□□□					
住所						
ふりがな 氏名	お子さんの学年 (うま味料理教室のみ)	年	電話番号()	人数	人	
ご質問					



申込方法

郵便ハガキ、ファックスにて①イベント名(「親子で作ろう うま味料理教室」の場合は希望時間)②住所 ③氏名(ふりがな)(「親子で作ろう うま味料理教室」の場合はお子さんの学年)④電話番号を明記いただき、下記申込先までお送りください。複数でお申し込みの場合は代表者だけで結構です。あわせて、⑤人数をお書きください。また、公開市民講座ではシンポジウムの講師の先生への質問を募集しています。ご質問のある方は、申込のハガキやファックスにお書きください。応募者多数の場合は抽選し、当選者にはハガキにて結果をご連絡いたします。
※お預かりした個人情報、随時券の発送以外の目的では使用しません。
応募締切 11月14日(金)

申込先・お問合せ先

「うま味サミット in 京都」事務局
〒600-8007 京都市下京区四条通高倉西入ル 京都恒和ビル7階
株式会社大広関西 内(13:00～17:00)
電話 075-223-8109 ファックス 075-251-0436

うま味を知って、100年たちました。



うま味 サミット in 京都

うま味発見100年記念イベント

平成20年11月30日(日)～12月8日(月)



親子で作ろう うま味料理教室
(詳細裏面)
11月30日(日)

日本料理フェローシップ
11月30日(日)～12月8日(月)

公開市民講座
「世界で注目されるうま味のひみつ」
(詳細裏面)
12月6日(土)

有名外国人シェフによる食育授業
12月8日(月)