

# 「基本から学ぶ 伝えたい和食」



今回は、和食の基本となる美味しいだしのとりに方を中心に5品目を作っていきます。  
さあ、お料理レパートリーをふやしながら、おつき合いの輪もふやしましょう。もちろん男性の参加もお子さんも歓迎ですよ。

フードプロデューサー、料理研究家、世界緑茶協会顧問

講師

徳永 睦子さん

## 「基本から学ぶ 伝えたい和食」

- ◆ おだしが美味しい お吸い物
- ◆ 体温め 生姜ご飯
- ◆ レンコンと鶏の煮物
- ◆ 山芋ときのこのわさび和え
- ◆ あまおうの苺大福 おいしいお茶を添えて



### ★ 徳永さんのプロフィール ★

- ◇1971年より15年間、鹿児島MBC放送で専属料理講師を勤めた後、九州生協食品カタログの料理製作・監修を始める
- ◇1987年より8年間KBC九州朝日放送の料理番組を担当し、家庭料理の味の伝承・食育の大切さを伝えてきた
- ◇1990年12月、「食」全体をテーマとした企画を手がけることを目的に、「食のコンサルティングファーム・旬フーディアムトクナガ」を設立

日時

1月22日(日)

10時～午後2時 定員25名程度

材料費・会費 3千円

※エプロン/バンダナなどはご用意ください。

会場

西部ガス高宮教室

西鉄大牟田線高宮駅から徒歩3分

(住所：福岡市南区高宮 5-3-12 TEL092-531-2900)



☆申し込み ⇒ Fax 092-473-7182 / お電話でも結構です。締め切りは1月18日です。

主催：福岡女性歯科医師の会 / 福岡県歯科保険医協会

〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目2-3 博多駅前第一ビル8F <http://www.fukuoka-sk.org>

TEL (092) 473-5646 / Fax (092) 473-7182 / メールは [fukuoka-sk2@doc-net.or.jp](mailto:fukuoka-sk2@doc-net.or.jp)

## ■ Fax参加申込書 ■

**FAX 092-473-7182**

<input type="checkbox"/>	参加人数 (大人)	_____	名
<input type="checkbox"/>	(子供)	_____	名
	(年齢)	_____	歳

お名前	_____
ご住所	_____
TEL	_____
FAX	_____
Eメール (	_____)
(医師・歯科医師、開業・勤務・学生・その他	_____)
( _____ 大 _____ 年生 / _____ 年卒 )	