



報道関係者各位  
プレスリリース

春の和食卓文化を堪能する新講座スタート  
**おもてなしの心を伝える「春の特別講座」**  
～「ひな祭り弁当」「和菓子」盛り付けスタイリング講座～

2018年1月30日  
一般社団法人 和食卓文化協会

日本古来の文化や四季を食卓から感じる暮らしを未来や世界へ広めることをコンセプトとし、和食卓文化マスターの資格認定を行う、一般社団法人 日本和食卓文化協会(東京都世田谷区:代表理事 槻谷順子 以下、当協会)は、春の季節文化を体感いただく「ひな祭り弁当」と「和菓子」の盛り付けや和食卓文化を学ぶ、春の1day 特別講座を開催することになりましたのでお知らせします。“和食卓文化”とはどのような文化なのか、日本人としての感性が国際社会で認められている今、伝統文化を知って見直し、体験する時間を楽しんでみませんか。

### 「春の特別講座」概要

日常の食卓をランクアップする盛り付けと食器スタイリング術を「現代の食卓事情」と「盛り付けの基本」と共に学んでいただきます。講師によるお手本を参考にした実習を通じ、和食卓文化を感じていただく季節感あふれる特別講座です。当協会は自然の恵みに「いただきます」と感謝を述べ、箸と器を持って丁寧に食事する素晴らしい「和食卓文化」を一人でも多くの方に広めていきます。

◆開催日:

【春の訪れを感じる「ひな祭り弁当」盛り付けスタイリング講座】

2018年2月07日(水) 昼クラス 11:00～12:30 / 夜クラス 19:30～21:00  
2018年2月10日(土) 昼クラス 11:00～12:30 ※夜クラス設定はありません

【旬の色を感じる「和菓子」盛り付けスタイリング講座】

2018年3月07日(水) 昼クラス 11:00～12:30 / 夜クラス 19:30～21:00  
2018年3月10日(土) 昼クラス 11:00～12:30 ※夜クラス設定はありません

◆講師: 槻谷 順子

一般社団法人 日本和食卓文化協会 代表理事  
フードスタイリスト・食卓文化研究家  
キッチンスタジオ&スペース・フードスタイリング教室『料理のある風景』主宰

◆場所: 日本和食卓文化協会 本部 (東京都世田谷区梅丘 2-33-30)

◆料金: 各 5,400 円(材料費・テキスト代・消費税込み)

◆持ち物: エプロン、筆記用具、手拭きタオル

◆お申込み: 当協会ホームページ(<https://www.nihonwasyokutakubunka.com/subscription>)にて受付



【和食卓文化マスターとは】

料理・行事風習・旬の食材・文様・植物・台所道具・食器・盛り付け、季節ごとに独自に分類した8つの視点で学ぶ、日本で唯一和食卓に関わる文化を総合的に学べる講座です。日本ならではの美意識や感性、伝統に造詣を深めそれを自分の言葉で伝えることができる人を「日本和食卓文化マスター」として認定しています。

<本件に関するお問合せ先>

一般社団法人 日本和食卓文化協会(広報部 河野)

〒154-0022 東京都世田谷区梅丘 2-33-30 電話・FAX: 03-6754-5765

E-mail: [itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com](mailto:itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com) HP: <https://www.nihonwasyokutakubunka.com>