

涼やかさを演出する日本の夏の食卓提案 「夏の和食卓」盛り付けレッスン涼やかな葉のあしらひ方

～日本唯一の資格講座「日本和食卓文化マスター」1DAY 講座～

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、日本唯一の資格「日本和食卓文化マスター」の認定を行う、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、日本の季節感を和食卓から感じる夏の1Dayレッスンを実施することになりましたのでお知らせします。

■日本和食卓文化マスター1Day 入門講座概要■

日本の和食卓文化を体感する1Day入門講座、「水無月」の6月は夏を感じる和食卓盛り付けレッスン・涼やかな葉のあしらひ方を実施します。当協会和食卓文化マスター講座「日本和食卓文化学 夏の旬と伝統行事」からダイジェスト版として90分のショートレッスンです。

◆レッスン内容

- ・あしらひに使う植物の和食卓文化・涼やかに魅せるコツについてのお話など(45分)
- ・夏に合う和食器の選び方・使いこなし方レクチャー(20分)
- ・和食和菓子盛り付けレッスン、写真撮影&試食(25分)

◆受講料金 5,000円〔消費税別、テキスト代・盛り付け食材費込〕

◆スケジュール

- ① 6月14日(木) 19:30～21:00
- ② 6月15日(金) 11:00～12:30
- ③ 6月15日(金) 14:00～15:30
- ④ 6月15日(金) 19:30～21:00
- ⑤ 6月16日(土) 11:00～12:30



涼やかさを演出するポイントと、あしらひ葉の使い方、ふさわしい和食器を学び、お好みの皿を選んで盛り付けしライティング・撮影・試食。インスタ映えする美味しそうな料理撮影のコツも身につきます。
(上記スケジュール①～⑤は同内容となります)

◆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



◆お問合せ・お申込み

当協会ホームページまたはメール(itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com) 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ら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」として認定している日本初の団体です。

<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 携帯:090-5042-7101)

〒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 HP: <https://www.nihonwasyokutakubunka.com>