



## 月の美しさに心奪われる夜“中秋の名月”を和食卓文化から考える お月見団子作りと盛り付けレッスン×玉三白玉粉初コラボ企画

～日本唯一の資格講座「日本和食卓文化マイスター」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「日本和食卓文化マイスター」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秋の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。白玉粉でおなじみの「玉三」川光物産株式会社との初のコラボ企画講座です。ぜひ体験取材にお越しくださいませ。

### ■日本和食卓文化マイスター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、9月は秋を感じる“おうち和菓子作り”を実施します。当協会和食卓文化マイスター講座 初級カリキュラム「日本和食卓文化学 秋の旬と伝統行事」から手作りおうち和菓子をピックアップする入門講座です。

#### ◆レッスン内容

- ・お月見団子、みたらしあん作り(30分)
- ・お月見の和食卓文化お話し(30分)
- ・和菓子盛り付けレッスン、写真撮影&試食(30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 9月20日(木) 19:30～21:00
- ② 9月21日(金) 10:30～12:00
- ③ 9月21日(金) 13:30～15:00
- ④ 9月21日(金) 19:30～21:00
- ⑤ 9月22日(土) 10:30～12:00

※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(つきたに・じゅんこ)

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

料理研究家のアシスタントの後、独立。雑誌・料理本・広告等を中心に、盛り付けや料理製作も含めたトータルなスタイリングを行う。三越、JR 東日本、セブンイレブン等、日本伝統料理の撮影に多く携わり、和食卓をスタイリングしながら、学び、実践してきたことをベースに、2008年より【子供と大人の和食卓育教室】と【フードスタイリング教室】を開始、このカリキュラムを基軸に2017年より協会講座を始める。

#### ◆協 力:川光物産株式会社

#### ◆お問合せ・お申込み

当協会ホームページまたはメール受付

#### 【和食卓文化マイスターとは】

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「日本和食卓文化マイスター」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>