

調理
実習

会津藩おもてなし料理

■ 歴史息づく会津のごちそう ■



八代藩主・松平容敬の時代、遠方から訪れた
来客をもてなした会津藩士宅の料理「大平」

(平出美穂子さん著「古文書にみる会津藩の食文化」)

江戸時代の会津藩士宅では、心を込めた
「接待膳」で、来客をもてなしました。

会津に伝わる古文書に基づいて、当時の
会津藩城下の「おもてなし料理」について、
献立や食材などを学び、実際に調理手順を
実習します。

全国に誇る豊かな会津の食文化に理解を
深め、家庭の食卓や来客へのおもてなしの
機会などに、歴史が息づく「会津のごちそう」
が楽しめるように学んでいきます。

どなたでも、ご参加いただけます

- 日 時 11月29日(土) 午前10時30分 ~
- 会 場 会津稽古堂 (会津若松市栄町3-50)
- 定 員 20人(先着順)
- 講 師 食文化研究家・管理栄養士
平出 美穂子さん (会津史学会副会長)
- 参加費 1,000 円 (実習食材費)
- 持参物 エプロン、三角巾

お申し込み
お問い合わせ

民友ゆうゆう倶楽部

電話 024-523-1230

(平日 午前10時~午後5時)