

食のプロを対象に開催！

# 堺刃物 セミナー

# 11/19(土)

## 参加費 無料!!



とき 11月19日(土) 9:00受付 9:30開始 11:00終了

ところ ハーベストの丘 キッチンハウス (参加無料)  
大阪府堺市南区鉢ヶ峯寺2405-1

定員  
50名

対象者 全国の料理研究家、料理人など食の専門家の方

**セミナー講師** 著名な食のプロ・刃物のプロが堺刃物について語ります。

※敬称省略

<講師 2名>

堺刃物商工業協同組合連合会

副理事長 もりもとこういち  
森本光一 (伝統工芸師)

専務理事 やまわきよしのぶ  
山脇良庸

<司会>



アナウンサー  
阿部哲子

<ゲスト 3名>



京都の老舗料亭  
「菊乃井」村田吉弘



フードコラムニスト  
門上武司



堺市ゆかりの店  
「鮪 美菜月」崎貴之

## セミナー内容

**その1** 『刃物とのお付き合い』 村田吉弘／門上武司／崎貴之

※敬称省略

料理人や食のプロたちが、日頃刃物とどんな付き合い方をしているのか。  
有名な料理人が使う刃物のこだわりや想いとは何なのか。

**その2** 『the・HAMONO ~刃物の職と食を知る~』 堺刃物商工業協同組合連合会 森本光一／山脇良庸

なぜ堺の刃物は良いのか。その歴史や包丁の構造、正しい使い方など、知ってそうで知らない  
刃物のノウハウをお話します。また、講習を交えてレクチャーなども実施。

**その3** 『ディスカッション&質問コーナー』 この機会に何でもご質問ください。

当日、ハーベストの丘では  
色んなイベントが開催されます!

「さかいを食す」レシピコンテスト グランプリ決勝戦／お好み焼きのルーツを探る「こなもん屋台」  
色々／堺の農産物でベジ寿司を作る「親子クッキング体験」／茶の湯おもてなし／農産物直売コーナ  
ー・東北応援物産市／堺の特産品販売 など

## 参加申込書

メールアドレス info@food-c.jp

受付専用FAX 06-6756-1116

下記内容をメールまたはFAXでお申し込みください。

応募締め切り：平成23年11月15日(火) 必着

※応募者多数の場合には抽選させていただきます。

氏名		TEL		FAX	
お仕事		メール アドレス			

申込・問合せ先：株式会社フードコミュニケーションズ

大阪市東住吉区今林1-2-68 TEL:06-6756-1110 FAX:06-6756-1116 (担当：新開・林)