

食と空間情報サイト「美味しくなあれ」第2弾企画

「カリスマ寿司職人・小川洋利先生の寿司を100倍楽しむセミナー」開催のご案内

平素よりお世話になっております。この度アニマート・ミュージックアーツは、食と空間情報サイト「美味しくなあれ」開設第2弾の催し実施する運びとなり、つきましては下記の通り、ご案内申し上げます。

記

国内メディア（TBS テレビ『ぶっこみジャパニーズ』出演他）での人気はもちろん、世界40か国以上を巡り、海外の寿司職人への正しい寿司知識、技術向上の指導で国際的な活躍を果たし高い評価を得る、寿司職人・小川洋利氏を横浜にお招きして、掲題セミナーを開催いたします。目からうろこの包丁使い、プロの仕上がりのコツの伝授とともに、海外の現場でのお話もふんだんに盛り込んだ内容にてセミナーを展開していただく予定です。確かな技術と講習の実績、優れた指導力で、国際的に高く評価される小川洋利先生ならではの、「寿司」や「和食」の海外での関心の高さについてお話を交えながら、横浜観光プロモーション、誘客への新しいアプローチ、地域・共同の取り組みなどに通じる内容へと、セミナーは展開していく予定です。

法人でのご参加の方におかれましては、スポンサー枠として、また特典付きでお席をご用意しております。

2枚目の募集案内をご参照の上、お早目のお申込みをよろしくお願い申し上げます。

募集は11月15日から。定員になり次第、締め切らせていただきます。



小川洋利氏略歴（別紙プロフィール/メディア実績資料を併せてご参照ください）

一般社団法人国際すし知識認証協会 [理事・事務局長] / 全国すし連 すし知識 海外認証制度委員会 [認定講師] / 農林水産省任命 日本食普及の親善大使 / 千葉県すし商生活衛生同業組合 [常任理事] / 千葉県すし商生活衛生同業組合 [技術委員長] / 寿司・刺身上達法 [代表]

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後東京の老舗にて住み込み修行。その後、数々の寿司店で修業を経て渡豪、全日空ホテルシドニーにて5年間勤務。2003年東京に寿司屋を開業(小川寿司)、2012年安全で美味しい日本のすし文化を全世界に広める目的で、すし指導員として【すし知識海外認証制度認定講師】の道へ進む。

2013年すし調理研究家として活動、小川 洋利[監修] 寿司・刺身上達法 DVD 発売。2014年一般社団法人国際すし協会理事に就任 2017年農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。世界各国でセミナー講師、すし教室、現場指導、テレビ出演、講習会、試験などに対応する。

横浜醤油でご堪能あれ♪

カリスマ寿司職人・小川洋利先生の 寿司を100倍楽しむセミナー開催！

2018/1/20(土) 横浜醤油でご堪能あれ・小川洋利先生の寿司を100倍楽しむセミナー

会場 ニッサンスタジアム内併設レストラン スマイルテーブル (最寄 JR 横浜線小机駅または新横浜駅)

横浜唯一の醤油醸造会社、横浜醤油提供の美味しいお醤油でつけたツケを召し上がっていただきながら、『小川洋利先生の寿司を100倍楽しむセミナー』開催。『江戸前寿司の伝統、ツケの握り』の話題からスタートし、寿司指導に世界中を巡る中で小川先生が感じる、寿司をはじめとする、和食の魅力、素晴らしさについてをお話いただきます。

(参加費) 6,000円 10名まで ※) スポンサー枠にて法人参加12,000円のところ

14:00~16:00 調理デモンストレーション付きセミナー 試食付き

16:00~17:00 飲食付交流会

2018/1/21(日) 恵方巻きに向けて！家庭でも美味しく出来る巻きずし実践付きセミナー 会場

JR 根岸線・石川町徒歩1分・石川壱町内会館

前半は恵方巻きに向けて、家庭でも上手に巻ける太巻きの作り方、コツを伝授。(実践付き)
後半は、人気テレビ番組『ぶっこみジャパニーズ』のメイキングや裏話、どうして番組に出演するのかのお話も交えながら、小川先生らしい、小気味よく楽しい語り口で、セミナーを進行していただきます。
小川先生の活動の中心、世界中を巡り、海外の寿司職人に指導される小川先生の思いや本音を語っていただきます。

(参加費) 6,000円 10名まで ※) スポンサー枠にて法人参加12,000円のところ

14:00~16:00 調理デモンストレーション付きセミナー 巻きずし体験・実践付き

16:00~17:00 飲食付交流会

※) 飾り巻きずしではありません

法人の方のご参加は、スポンサー参加として、弊社発行のご案内資料に、社名・ロゴ等の情報を掲載できます。
食と空間情報サイト・美味しくなあれのセミナーページへも、同内容の情報掲載を承ります。

その他、法人ご参加の特典をご用意しておりますので、この機会にぜひご参加いただければと思います。

11月15日(水)より予約申し込み開始 お問い合わせは下記にて随時承ります。

主催) 食と空間情報サイト・美味しくなあれ (合同会社アニマート・ミュージックアーツ)

共催) 横浜醤油株式会社

お問い合わせ 045-482-4750 090-5323-2201 yokohamaviaggio@gmail.com

担当 盛島 (090-5323-2201)