

～発展を続ける物作りの街名古屋～

食の歴史に深く影響を及ぼした名古屋を知る！

名古屋研修交流会のご案内



【熱田蓬菜軒】

「元祖ひつまぶし」の名店で
土用の時季に予約が取れました！

明治六年に創業
名古屋の味を
守り続け一四〇年
備長炭で焼き上げる職人の技
創業以来継ぎ足しの秘伝のタレなど
昔から変わらぬ味を一人でも多くのお客様に
味わって頂く事が私達の喜びです。

2018年7月28日(土)

- Historia1 熱田神宮の門前町で140年の歴史を持つ料亭『熱田蓬菜軒』でひつまぶしを堪能！
- Historia2 江戸時代からの醸造技術を発展させてきた『ミツカンのミュージアム』を体験！
- Historia3 明治から続く日本の洋食器のパイオニアの地『ノリタケの森』で器の歴史を学ぶ！

♡ さらに『発酵✕スイーツ』&愛知の発酵醸造文化のプチセミナーもあります♡

『ミツカンミュージアム』

醸造酢最大手「ミツカン」の運営する体験型ミュージアム。酢づくりの歴史や醸造技術、ものづくりへのこだわりを次世代へ伝えている。5つのゾーンで構成された館内で200年の時空を楽しませてくれます。



モダンな和風の外観



大地の蔵ゾーン

『ノリタケの森』

近代産業のルーツの一つとなった洋食器のパイオニア「ノリタケ」の発祥の地に作られた陶磁器に関する複合施設。今回はミュージアムと手作り工房をガイドの方の案内で見学します。ライフスタイルショップでのお買い物も楽しみです。



食器という工芸品



風格あるレンガ建築

フードコーディネーターなら知っておくべき
食の知識が盛り沢山です！



特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会
〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-21 飯田橋ISビル4・5F
TEL 03-5805-1981 FAX 03-5805-1982 E-mail fcjaj@fcjaj.or.jp

『あいちの発酵×スイーツ』

和食の文化に欠かせない発酵食品。愛知県は酒・酢・みりん・白しょうゆ・溜り・味噌など、発酵醸造食品の宝庫です。車中、産学官連携事業「広域観光竜の子街道プロジェクト」にて学生の開発した発酵醸造食品を使用したスイーツを試食しながら、蔵のある風景をお楽しみいただけます。 山田実加

講師の山田実加さんは、名古屋を中心に幅広い活動を行っているFCAJのフードコーディネーターです。



〇スケジュール

- ※ 10:15 JR名古屋駅西口(新幹線口)集合 出欠確認 貸切バス乗車
 10:30 JR名古屋駅出発
 11:00 『熱田蓬菜軒到着』 昼食
 12:00 熱田蓬菜軒出発
 13:30 『ミツカンミュージアム』到着
 ・約90分かけて館内を見学、体験 近隣散策
 15:00 ミツカンミュージアム出発
 ・バス内にてティータイム 山田実加さんの『発酵スイーツ』を食べながら、愛知の発酵醸造文化のお話を頂きます
 16:15 『ノリタケの森』到着
 ・ガイドの方の案内でミュージアム、工房を見学、ショップでお買い物
 17:45 『ノリタケの森』出発
 18:00 名古屋駅到着、解散

※交通事情等により、時間が前後する場合があります。ご了承下さい。

〇定員：28名

〇参加費：会員 5,500円 一般 7,000円

〇申込方法：4月9日(月)10時より先着順に受付

下記「申込書」をFAX又は郵送でお送り下さい。締切後、申込者全員に結果をお送りします。

参加費振込み確認後、集合場所の地図を掲載した受講票(ハガキ)をお送りします。当日は必ずご持参下さい。

※尚、台風等の悪天候や自然災害発生時等、万一の場合にはやむを得ず中止する事があります。ご了承下さい。

4月9日(月)10時 受付開始 先着順

満員になり次第、受付終了(協会HPに掲載します。)

名古屋研修交流会 申込書

FAX 03-5805-1982

会員(会員No.) ・ 一般		氏名:
住所: 〒		
TEL:		結果のご連絡先を以下にご記入下さい。 メール ・ FAX ・ TEL
◆お二人以上の参加をご希望される場合は、下記にご記入下さい。		
1	氏名:	住所: 〒
2	氏名:	住所: 〒

※記載内容は当研修会のみを使用します。



特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会
 〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-21飯田橋ISビル4・5F
 TEL 03-5805-1981 FAX 03-5805-1982 E-mail fcjaj@fcjaj.or.jp