

講演テーマ

聴講料
無料

公開講演会

和食の 文化と魅力

《プロフィール》

1957年、家庭料理の第一人者として定評のあった故・土井勝氏の次男として大阪に生まれる。

スイス、フランスでフランス料理を、大阪の『味吉兆』で日本料理を修行。1992年『土井善晴 おいしいもの研究所』を設立。

地域色の洗練化、レストラン総合開発、元早稲田大学非常勤講師。

日本の家庭料理を初期化し、命を作る仕事である家庭料理の本質を伝える。変化する料理と周辺を考察した食文化をメディアを通して提案する。日本の未来を担う若者に持続可能な日本らしい食を伝える。

テレビにも多く出演し、テレビ朝日系『おかずのクッキング』レギュラー講師を18年間継続している。他にも、朝日放送『食べて元気ほらね』レギュラーシェフや、テレビ朝日『裸の少年』七賢人、『男の料理道』出演、NHK『きょうの料理』でも講師を行っている。

講師

料理研究家／フードプロデューサー

ど い よし はる
土井 善晴氏

平成
30年

11月20日 火 税を考える週間

開場／13:30

開演／14:00～15:30

会場：ホテル日航大分オアシスタワー5階 孔雀の間

定員：300名 なお、定員に達しない場合は、当日も受付を行います。
開催日までに定員に達した場合、ご連絡を差し上げます。

入場整理券は発行しておりません。

主催：公益社団法人 大分法人会

■お申し込み・お問い合わせ先／〒870-0023 大分市長浜町3丁目15-19 大分商工会議所ビル2階

公益社団法人 大分法人会 大分法人会のホームページにも掲載しています

(きりとり線)

必要事項をご記入の上、FAXまたは郵送にてお申込みください

FAX: 097-537-3476 大分法人会事務局 行

《公開講演会 (H30.11.20) 参加申込書》※H30.11.16 締切

参加者名 (全員記入)	代表者	TEL	-	-
事業所名 (会員のみ記入)				

※定員に達した際、ご連絡いたします。※ご記入いただいた情報は、講演会の目的以外には使用致しません。