

# 新しい日本料理

(サステナブル編)

令和5年度 北見市技能普及啓発事業 (食の技能普及講習会)



**日時** 令和5年11月19日(日)  
15:00 ~ 16:30

**会場** ホテル黒部 北見市北7条西1丁目1

**定員** 100名(調理関係者・一般参加者)

**参加無料** \*事前申込のみとさせていただきます。



講師

ホンマ ユウジ  
**本間 勇司 氏**

プロフィール  
1970年生まれ 北海道稚内市出身  
札幌川基本店料理長(現在)  
内閣府認定日本調理師会師範  
(一社)全国日本調理技能士会師範  
(公社)日本料理研究会札幌支部支部長  
北海道産業貢献賞(卓越した技能者)受賞

講習  
内容

1. 和食とは
2. かつおだし汁と野菜だし汁
3. 先 附 野菜焼浸し
4. 御 椀 帆立真丈と野菜
5. その他 試飲と試食



※講習内容はYouTube チャンネル  
「鈴木康永」にて後日配信予定

申込先

北海道日本料理研究会北見支部(担当:鈴木)

TEL 090-1647-7809 FAX 0157-45-2807(月~金 10:00~17:00)

メール申し込み ginou203@gmail.com



二次元コードでの  
申し込み

【注意書】会場の駐車スペースには限りがございますので、乗り合わせ又は公共交通機関をご利用ください。  
・ご参加は事前申込のみとし、定員に到達次第、受付を終了させていただきます。(当日のご参加受付は行いません。)

【主催】北見市技能普及実行委員会  
(北海道全調理師会北見支部、北見工業大学社会連携推進センター、北見商工会議所、北見市産学官連携推進協議会、北見市)

【受託者】北海道日本料理研究会北見支部  
北海道日本料理研究会は、昭和24年に創設し、札幌を本部に、調理師の技術研鑽と資質向上、社会貢献を掲げ、郷土の料理の開発研究、食育事業の出前、社会福祉施設への調理慰問などと和食調理専門集団として、友愛の精神をもって活動しております。