katsuobushi IKEDA-YA

かつをぶしと三人の料理研究家

料理
塩田ノア
きじまりゅうた
林幸子

かつをぶしと昆布
かつをぶし 池田屋

写真
福岡拓

トークショー & かつをぶしを使ったお料理を味わう会

2013年7月13日(土)
14:30開場・14:45開始
外苑前アイランドスタジオ
東京都渋谷区神宮前3-1-25 神宮前IKビル2F
03-5413-7077
参加費・3500円

トークショー&味わう会の参加方法
http://goo.gl/8e4vz へアクセス→申し込みフォーム送信後、お知らせする振込口座へ参加費をお振込みください。
下記のQRコードからもお申込みいただけます。
電話でのお申し込みは、下記事務局へお願いいたします。

お問い合わせは「かつをぶしと三人の料理研究家」事務局
event@katsuobushi.co.jp
048-468-3271（池田物産 月～金 13時～18時）お問い合わせは、できるだけメールでお願いします。
フェイスブックイベントページ http://p.tl/QcVa

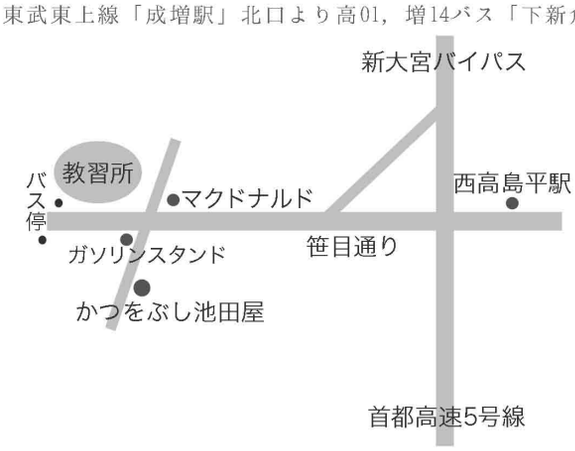
料理研究家、きじまりゅうたさん、林幸子さん、そして、パリからWEBカメラで参加の塩田ノアさんに、お料理の、かつをぶしのお話を写真家、福岡拓がうかがいます。トークショーのあとは試食会も！三者三様のかつをぶし使いを、かつをぶしの旨味と魅力を、見て、聞いて、味わって、体感してください。

写真展示・かつをぶし池田屋

2013年7月1日(月)～31(水)
10:00～18:00（土日祝休）
埼玉県和光市白子3-18-17 048-468-3271（池田物産）
都営三田線「西高島平駅」より徒歩7分
東武東上線「成増駅」北口より高01，増14バス「下新倉」下車

申し込みフォーム

東京メトロ・銀座線「外苑前駅」3番出口より徒歩五分（青山通りを渋谷方向に向かい、青山3丁目交差点を右折して直進、DESIGN STUDIO WOOODの2階



かつをぶしと三人の料理研究家
プロフィール

福岡拓

この企画の張本人、かつをぶし池田屋さんや料理研究家の皆さまにムチャブリをしているかなと思いつつおいしいものを食べられる役得に溺れる。
胃袋をぐっと掴むようなお料理とかつをぶしの魅力を体感していただければうれしいです。
http://www.takufuku.com/

photo:Yukiko Hayashi

以下、僕目線での三人の料理研究家のプロフィールです↓

きじまりゅうた

祖母は料理研究家の村上昭子、母は同じく料理研究家の杵島直美という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然に親しむようになる。
母のDNAを色濃く受け継いでいるのは一目瞭然、幼い頃のりゅうた氏を知っている人は業界には多数。もちろん僕も彼にまだ話していない逸話を密かに持っています。
http://www.daidokolog.com/

林幸子

関西育ちの江戸っ子？
関西の味にも関東の味にも精通し、こよなく愛するバイリンガル。食への探究心は限りなくあっと驚くレシピはもちろん調理手順にもびっくりすることが多々あります。（でも、理にかなってる）
僕との撮影ではキリヌキでコミカルな顔写真を撮ることが多かったので、いまだにカメラを向けると何かせずにはいられない。
http://homepage2.nifty.com/gout/

塩田ノア

父、丸男の観察力と言葉の巧みさ、母、ミチルの料理への感性と美貌を併せ持つ世田谷生まれの本場で学んだイタリアンが得意なパリジェンヌ。
僕は撮影にお伺いした時ワインセラーの前にどかっと座り、「シャンパン抜かないと撮影しないぞ」と言ったらしい。
トークショーにパリから参加するため「日本語でWEBカメラ」と呼ぶものを探している」と、電器店員に尋ねたら「フランス語でもWEBカメラです」と笑顔で言われる。
http://michawhitecat.cocolog-nifty.com/