



日本クラブ2018年日本食文化イベント第1弾

日本の和食文化を支える

# 昆布の力



奥井隆：株式会社奥井海生堂代表取締役社長。敦賀商工会議所副会頭。一般社団法人和食文化国民会議理事。福井ガストロミー協会会長。「食材に携わる家業ゆえに『食は身と心を養うもの』と常々教えてもらいました。食生活の乱れが叫ばれる今この時代にあって、昆布商として伝え残すべきものは大きいと自負しております。」



■日時：4月5日(木) 18:30～21:00(18:00開場)

■場所：日本クラブ 2階ローズルーム

■参加費：会員\$120 / 一般\$150

■予約締め切り：4月2日(月) 17:00

\*会場では奥井海生堂と三菱ケミカル・クリンスイ(株)が共同開発した出汁を美味しくするためのポット型浄水器を展示紹介致します(今秋全米販売開始予定)



お問い合わせ・お申し込み

日本クラブ 電話: 212-581-2223  
Eメール: mmita@nipponclub.org

The Nippon Club

145 West 57th Street, New York, NY 10019



●老舗「奥井海生堂」奥井隆社長講演会 ●昆布出汁ティスティング ●会席料理 ●福井の銘酒「黒龍」試飲 ●コシヒカリを超える新しいお米「いちほまれ」を楽しむ日本クラブ特別イベント！

1871年創業、高級昆布の専門店「奥井海生堂」(福井県敦賀市)4代目社長、奥井隆氏は老舗の暖簾を守るだけではなく、日本政府の「和食文化国民会議」理事も務め、かねてから和食振興に力を注いでいます。本イベントでは、まず奥井氏に和食の碑「昆布」について、美味しい

出汁のとり方を含め講演して頂いた後、北海道産3種の昆布からとった出汁の味を比べる出汁ティスティングを行います。そして後半は日本クラブ安陵秀樹料理長による奥井海生堂の高級昆布を使った会席料理(ご飯は福井県が昨年開発したばかりの新しいお米、スーパーコシヒカリ「いちほまれ」を使用)と、福井が誇る銘酒「黒龍」の試飲を楽しんで頂く企画です。皆様お誘い合わせの上、是非ご参加ください。

