

【30年以上にわたってフランスで行われている】

# 味覚の授業<sup>®</sup> in エスコンフィールド

～ゆたかなところは、ゆたかな味覚から～

令和6年1月10日(水) 10:00～11:30

食のプロフェッショナルが味の基本と食べることの楽しさを教えます。味の基本となる4味（塩味、酸味、苦味、甘味）に加え、第5の味覚である「うまみ」について学び、五感を使って味わうことの大切さや食の楽しみ、味の基本を学びましょう！



講師

三國 清三 (みくに きよみ)

増毛町生まれ。20歳で駐スイス日本大使館の料理長に就任。その後も、スイス、フランスの三つ星レストランで修業を重ね、1985年東京・四ツ谷にホテル・ドゥ・ミクニを開店。2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本の料理人で初めて受勲。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

- 対象：市内小学校5～6年生 30名

※申込み多数の場合は抽選 ※保護者は2人まで見学可

- 会場：エスコンフィールドHOKKAIDO TOWER11 1階フードホール
- 参加料：無料
- 主催：北広島市教育委員会
- 共催：FSE ((株)ファイターズスポーツ&エンターテイメント)
- 問合せ：011-372-3311 (内線4842)
- 申込み：12/1～12/15 右の2次元バーコードから

