

イベント情報のお知らせ

江戸に学ぶ知恵と才覚と粋な食

「鬼平がうまいと言った江戸の味」～江戸料理あれこれ～

2018年8月21日(火)～26日(日)

江戸の「食」と「伝統」を発信する江戸スローフードの店「銀座三河屋」が、江戸料理をテーマに、江戸時代の食文化を紹介します。

池波正太郎「鬼平犯科帳」の中で、主人公の“鬼平”こと、長谷川平蔵も好んで食した一本饅頭や小鍋立てなどをはじめ、江戸時代の代表的料理の写真十数点をパネル展示する他、それらのレシピなども紹介します。

また、料理家の福田浩氏による特別講演会も行います(下記参照)。

◆特別講演会◆ ※参加無料



日時：8月23日(木)・25日(土) 14:00～16:00 ※要申込み

講師：江戸料理の第一人者・福田浩氏

申込先：03-3248-0528 銀座・三河屋オフィスまで

[福田浩氏プロフィール]

料理家。大家なべ家主人。1935年東京都生まれ。

早稲田大学文学部を卒業し、家業のかたわら古い

料理書の研究に力を注ぐ。著書に「完本江戸料理帖」、

共著に「江戸料理百選」、「いろは包丁」、「豆腐百珍」など



蛤と豆腐と葱の小鍋立て



一本饅頭

◇展覧会名：江戸に学ぶ知恵と才覚と粋な食
「鬼平がうまいと言った江戸の味」～江戸料理あれこれ～

◇会場：タチカワブラインド銀座スペース オツテ

◇期間：8月21日(火)～26日(日)

◇時間：10:00～18:00(初日は13:00から、最終日は15:00まで)

◇入場：無料

◇主催：銀座三河屋

◇協力：立川ブラインド工業株式会社

【銀座三河屋】

元禄時代に上り汐留に「酒店」として創業。慶応3年に銀座中央通り(8丁目)に「和装小間物の店」として開店。平成3年、現在の銀座金春通りにて「江戸スローフードの店」として商売替え。今日の食事の原点としての「江戸の食」を広く訴求するとともに、和食の伝統である「出汁、調味料」等手間ヒマかけた食事づくりを復活するべく、啓蒙活動を推進。TV、雑誌等を通じ江戸伝統の食生活を広め、現代のファーストフード志向から和食を中心とした食への転換を普及すべく講演活動等をバックアップ。

Tachikawa Blind
Ginza Space **Atte**

タチカワブラインド銀座スペース Atte(オツテ) 概要

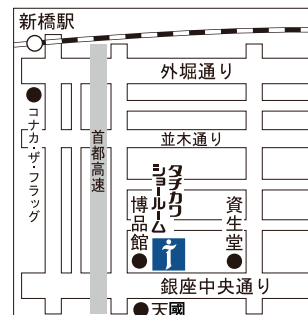
タチカワブラインド銀座ショールーム地下1階にある文化・芸術の情報発信のための多目的スペース。会場費無料で利用可能。

所在地：東京都中央区銀座8-8-15 タチカワブラインド銀座ショールームB1F

アクセス：JR・東京メトロ銀座線「新橋」駅より徒歩5分 銀座4丁目交差点より徒歩8分

電話：03-3571-1373

開館時間：10:00～18:00 ※休館日 月・祝日(土日除く)



この資料に関する報道関係のお問い合わせ 総務部 法務広報課：稲垣、荒木

TEL:03-5484-6152 FAX:03-5484-6205 E-mail:koho@blind.co.jp

タチカワブラインド ホームページ <http://www.blind.co.jp>