



食まちセミナー プロ向け

調理道具

『木工製品の適切な管理方法』
『道具で食材の味が変わる』

- 【内容】・道具を永く愛用するための木工製品の適切な使い方と管理方法。
・山野井商店オススメの国産盛り付け箸を外国産と比較検証
・金物と絞皮オロシによるわさびの食べ比べ など

【日時】 **2/22(土) 14:30~15:30**
(受付14:20)

【会場】 **築地食まちスタジオ**
(中央区築地4-16-2千社額2階)

【対象】 築地場外市場で仕入れをされている
飲食店従事者、中央区内の料飲組合会員

【定員】 30名 先着

【費用】 ¥1,000 (当日会場で支払い)

【申込方法】 下記申込用紙をFAX
(2/18(火)締切)

※詳細は公式ホームページをご覧ください。
<http://www.tsukiji.or.jp/modules/info/>



講師：山野井裕幸
(山野井商店)



切取線

プロ向け

申込用紙

「調理道具」プロ向け食まちセミナー 講師：山野井裕幸氏 (山野井商店)
2014年2月22日(土) 14:30~15:30

お名前 (代表者)	ふりがな -----
店舗名	
ご参加人数	名
築地場外市場で仕入れを されていますか？	☐ はい ☐ いいえ
所属	☐ 中央飲食業組合連合会 ☐ 日本橋料理飲食業組合 ☐ 久松料理飲食業組合 ☐ 銀座日本料理組合 ☐ 銀座料理飲食業組合連合会 ☐ その他 ()
当日連絡がつく電話番号	
担当者メールアドレス	

NP0築地食のまちづくり協議会
宛先FAX番号

03-3541-9443