



第1回

NPO法人 日本料理文化交流協会 2009年10月20日~24日

日本食文化フェスティバル

日本料理はパリで、世界で大変もてはやされています。
ヘルシーでクール、日本にもない楽しい種類のSUSHIも沢山あり、今や国際料理になっています。

2007年から活動開始した日本料理普及イベントも回を重ね、協会の支部も発足、活動内容を拡大し、パリで活躍する各店のご参加も得て、第1回「日本食文化フェスティバル」開催の運びとなりました。和菓子、そば、うどん、寿司、弁当など、食べた事はあっても、歴史や文化など聞く機会が少ない話とデモ、試食会を集中開催します。

マリー・アントワネットも収集、フランスにも愛好家の方が多い漆器、日本料理には欠かせない重要なアイテムですが、メインイベントとして、漆器専門家を京都からお招きします。芸術的な漆器とそこに飾り付けた小山裕久の日本料理をお見せしながら、日本料理の奥深さを対談でご披露します。

多くの方に日本料理の楽しさを確認して頂き、美味しい日本料理を召し上がる機会が益々増え、パリの方々が幸福になる事を願っております。来年以降も継続して参りますが、ぜひ会場にお運びの上、日本料理をお楽しみください。

日本料理文化交流協会理事長 小山裕久



お申し込み・お問合せは、パリ日本文化会館まで

Maison de la culture du Japon à Paris - 101 bis, quai Branly 75015 Paris

Tel. 01-44-37-95-01 (お問合せ) 01-44-37-95-95 (予約) <http://www.mcjp.asso.fr>

デモ&試食セミナー

会場：パリ日本文化会館 5階厨房&レセプションルーム 定員：各回25名 参加費：各回30ユーロ

各回の冒頭にミニトーク実施、小山裕久から各テーマ料理に関しての文化的背景や、エピソードなどをお話します。

10/20	1. 13:30-15:00 2. 16:00-17:30	和菓子教室	家庭で出来る和菓子の作り方 試食、フランス語レシピ付 2回とも内容は同じ	虎屋
10/22	13:30-15:00	寿司の巻物講座	試食付	善
10/22	16:00-17:30	弁当講座	試食付	花輪
10/23	13:30-15:00	天ぷらうどん講座	試食付	国虎屋
10/23	16:00-17:30	そば料理講座	試食付	円



講演&対談会

会場：パリ日本文化会館 地下3階 大ホール 定員：500名 参加費：無料

「象彦」は1661年創業、京漆器の伝統を受け継いで三百余年の歩みを続けています。蒔絵や、沈金などの職人芸で彩られた象彦の漆器に小山裕久の料理の数々を飾り付け、漆器と料理の出会いに見る、日本料理の芸術性をご覧頂きます。漆器の作り方など基本的な技も解説し、日本人も知らない漆器の素晴らしさをご披露します。

10/24 15:00-17:00 漆器と日本料理 小山裕久 (青柳 主人)
西村 毅 (京漆器・象彦副社長)



【会場】 パリ日本文化会館
【主催】 NPO法人日本料理文化交流協会 / パリ日本文化会館 / 国際交流基金
【協賛】 キッコマン株式会社 / アサヒビール株式会社