

和食の旨みを世界に ～ 鰹節専門店「にんべん」の新たな挑戦～ Japanese cuisine's UMAMI to the world! New challenges for Katsuobushi specialty store "Ninben"



今回ICCでは、株式会社 にんべんの代表取締役社長 高津克幸氏をゲストにお迎えし、「和食の旨み」をテーマに講演会を開催します。にんべんは、江戸時代の1699年創業、東京・日本橋に誕生した日本を代表する鰹節専門店です。日本はもちろん和食の基盤となる「鰹節」や「つゆの素」などの商品をアメリカ、東南アジア、オセアニアなどでも展開しています。

The ICC has invited Mr. Katsuyuki Takatsu, President of Ninben Company, to hold a lecture about "Japanese cuisine and umami". Ninben is a katsuobushi (dried bonito) specialty store famous in Japan, established during the Edo period in 1699 in Nihonbashi. Besides Japan, Ninben has also introduced its staple Washoku products such as Katsuobushi and Tsuyu no Moto (Japanese noodle base) in the US, Southeast Asia, Oceania and so on.

Guest Profile:

高津克幸(たかつ・かつゆき)氏 /
Mr. Katsuyuki Takatsu

1970年、東京都生まれ。創業元禄12年(1699年)、江戸時代から続く鰹節専門店13代当主。
Born in Tokyo in 1970. He is the 13th head of NINBEN. CO., LTD., katsuobushi specialty store established in 1699.

- ◆ 先着80名に「削りたての本枯鰹節」プレゼント!
- ◆ Katsuobushi present for FIRST 80 participants!



日時: 2019年1月15日(火) 18:15~19:45 (開場18:00)
会場: 大隈ガーデンハウス(25号館) 1階

日時: 2019年1月15日(火) 18:15~19:45(開場18:00)
会場: 大隈ガーデンハウス(25号館) 1階
対象: 早大生・教職員・一般
言語: トークは日本語(質疑応答は日英可)
参加費用: 無料
事前登録: 不要(先着順80席、立ち見可)

Date: January 15th, 2019 (Tue) 6:15pm-7:45pm (Doors Open 6:00pm)
Place: Okuma Garden House (1st floor, Bldg 25)
Eligibility: Waseda Students, Staff and General Public
Language: Talk in Japanese (Q&A in Japanese & English)
Fee: Free
Registration: Not Required (80 seats first come first serve, standing room available)