

ICC Talk Session

Japan's Traditional Food "Sushi-roll" Lecture and Cooking Demonstration

日本の伝統食「巻き寿司」講演会&デモンストレーション

-Enjoy sushi made with cute flower and character patterns!-

～花やキャラクターの可愛い寿司を楽しもう！～



巻き寿司は日本で古くから家庭料理として親しまれてきた日本食です。

海外でも、韓国のキンバや、アメリカのカリフォルニア・ロールなどに代表されるように、その国独自のスタイルで楽しんでいます。そんな巻き寿司の中でも、季節や行事を表現したり、自然界の模様やキャラクターをモチーフに作られた寿司が、飾り巻き寿司と言われています。カラフルでインスタ映えする図柄が多く、様々なバリエーションがあることから目で見て楽しむことができます。

今回ICCでは、料理研究家の真貝美和子氏を講師にお招きし、ご講演とデモンストレーションを行います。

飾り巻き寿司づくりを間近で観ることもできますよ！

Sushi-rolls have been a familiar part of home cooking in Japan since long ago.

Abroad as well, Sushi-rolls inspired famous foods like Korea's Gimbap and America's California Roll which put their own unique styles on the food for us to enjoy. Within sushi-rolls, differences in appearance based on seasons or events can also be seen, and sushi-rolls that are made with patterns and motifs based on nature or characters are called "Kazari-maki Sushi" (Decorated Sushi-roll). There are so many colourful, Instagram-friendly patterns with multiple variations that just looking at them all is a lot of fun. Now the ICC has invited cooking expert Miwako Shinkai to give a lecture and demonstration about the Sushi-roll where you will be able to see a professional showing how to make "Kazari-maki Sushi" up close!

Merry rooms クッキー
先着50名様にプレゼント!
The first 50 participants
will receive a special
cookie present!



Guest : 真貝 美和子 (しんかい みわこ) 氏 / Ms. Miwako SHINKAI

2016年8月、一般社団法人 日本アイスボックスクッキー協会を設立。現在、池袋の専用アトリエにて飾り巻き寿司・アイスボックスクッキーのレッスンを行うほか、東京すしアカデミーにて飾り巻き寿司認定講座の講師を務める。

Founded the Japan Icebox Cookies Association in August 2016, currently holds "Kazari-maki" Sushi-roll and icebox cookies lesson at her special workshop in Ikebukuro. She is also the lecturer of the "Kazari-maki" Sushi-roll Certification Course at Tokyo Sushi Academia.



日時 : 2019年5月20日 (月) 16:30~18:00 (16:15 受付開始)

場所 : 大隈ガーデンハウス (25号館1階) 対象 : 早大生・教職員
言語 : 日・英 参加費 : 無料 (試食有料200円) 事前登録 : 不要

Date & Time: May 20 (Mon) 2019, 4:30 - 6:00pm (Doors open 4:15pm)

Place: Okuma Garden House (1F, Bldg 25) Eligibility: Waseda University Students & Staff
Languages: Japanese & English Fee: Free (Food sampling fee 200yen) Registration: Not required