



ICC Talk Session

“和食”の魅力に迫る!

～本物のダシを味わうことは教養である～

Discover the Appeal of Japanese Food Culture

～Tasting real dashi is an education～



ゲスト：村田 吉弘氏

Guest: Mr. Yoshihiro Murata

株式会社 菊の井 代表取締役

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー 名誉理事長

京都の料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理研究のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。

Representative Director, Kikunoi Co., Ltd.

Chairman, Japanese Culinary Academy

Born as the eldest son of owner of "Kikunoi", a ryotei (traditional-style restaurant) in Kyoto. While a student at Ritsumeikan University, he went to France to study French cuisine. After graduating from university, he trained at a ryotei in Nagoya, "Kamome".

12/1(Fri) 3:15-4:45pm

対象：早大生

定員：80名程度

参加費：無料

場所：早稲田キャンパス内

言語：講演/日本語

※講演スライドには英訳があります

交流/自由

登録締切：11/20(月) 9:00am

Eligibility: Waseda Students

Capacity: About 80 people

Fee: Free

Place: Waseda Campus

Language: Lecture/JPN

※Presentation slides have English subtitles

Social Time/Unrestricted

Deadline: 11/20(Mon) 9:00am

詳細/Details

