

日本のおもてなしを学ぶ 「和食を極める」文化講座



世界で注目を集めている日本文化「和食」。

ユネスコへの無形文化遺産登録で、世界から注目を集めている日本の「和食」。海外でも和食がブームになっているなか、私達は和食をどのくらい理解しているのでしょうか。

この講座では、おもてなしの心が込められた和食文化の素晴らしさを、講義と料理を通して再認識できるのが特徴です。

「料理は自然を素材にし、
人間の一番原始的な本能を充たしながら、
その技術をほとんど芸術にまで高めている」

北大路魯山人

日本のおもてなしを学ぶ 「和食を極める」文化講座

和食に関する知識や歴史、文化背景などを学び、福岡が誇る名店で美味しい和食をいただきながら、和の心を五感で学ぶ和食講座です。男性の方もご参加いただけます。

男性も
受講OK!

- 開講日：水曜クラス 10:30~14:00 【全5回：6月14日、7月5日、9月13日、10月11日、11月8日】
土曜クラス 10:30~14:00 【全5回：6月17日、7月22日、9月16日、10月21日、11月18日】
※但し、6月は10:30~12:30、10月は16:30~20:00を予定しております。
- 場 所：フィニッシングスクール インフィニ（ホテルニューオータニ博多5F）
実習：会席料理「味 竹林」（福岡市中央区大手門）／鮎「高鮎」（福岡市南区高宮）
茶懐石「中伴」（福岡市中央区西中洲）／日本茶「万」（福岡市中央区赤坂）
- 対象者：・和食や日本文化に興味がある男性・女性
・和のおもてなしを学びたい方
・会席、懐石などの食事の作法を身に付けたい方
・日本の伝統文化としての「和食」を、次世代や海外の方に伝えたい方
- 定 員：8名（最少開講人数5名） * 定員に達し次第締め切らせて頂きます。
- 授業料：¥55,000（税別） * 授業料の分割（3回~12回）も可能です。詳しくはお問合せください。
- 教材費：¥35,000（和食検定入門テキスト・食事代・税別）
- 入学金：¥10,000（税別） * 一旦納入された方は不要です。

Infini College

インフィニカレッジ 講座開講のお知らせ



大切にしたい
和食の文化と
おもてなしの心



「和食を極める」文化講座 カリキュラム

	水曜クラス	土曜クラス	カリキュラム	備考
1	6月14日(水) 10:30~12:30	6月17日(土) 10:30~12:30	日本の風土と和食の歴史 ・日本の国土と豊かな自然がもたらす和食の特徴 ・神人共食に見られる宗教観 ・一汁三菜からはじまる和食とは	
2	7月5日(水) 10:30~14:00	7月22日(土) 10:30~14:00	和食の礼儀作法を学ぶ(会席料理) ・知っておきたい会席の作法 ・箸の種類と歴史について ・会席料理のいただき方	インフィニで講義の後、「会席料理 味 竹林」へ移動いたします。
3	9月13日(水) 10:30~14:00	9月16日(土) 10:30~14:00	日本茶と和菓子のおもてなし ・日本茶の歴史 ・お茶の種類と美味しい淹れ方の極意 ・五感で愛でる季節の和菓子	インフィニで講義の後、「万 yorozu」へ移動いたします。
4	10月11日(水) 16:30~20:00	10月21日(土) 16:30~20:00	日本が誇る「すし」文化 ・奈良時代からはじまる「すし」の歴史 ・カウンターで粋に映るお客様の条件 ・季節の食材について	インフィニで講義の後、「高鮨」へ移動いたします。
5	11月8日(水) 10:30~14:00	11月18日(土) 10:30~14:00	一期一会のおもてなし「茶懐石」に触れる ・茶事と懐石料理について ・まずは折敷のご飯とお味噌汁から ・一期一会のおもてなし	インフィニで講義の後、「茶懐石 中伴」へ移動いたします。

*下記カリキュラムは、受講生習熟度や講座の進捗状況によって変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

担当講師紹介



三浦 由加里 インフィニ副校長 マナー&礼儀作法講師

マナー&礼儀作法研究家。社交とマナー・日本の礼儀作法を担当し、女子教育におけるマナーの指導実績が高い。和食検定実務レベル1級を全国2位で獲得。裏千家専任講師。KBC アサデス、KBC サワダデス、TNC ももち浜ストアほかマナー講師として多数出演。毎週木曜ラジオ cross fm にて「Minapedia」食ペディアにゲストとして出演、西日本新聞では「和食のいろは」コラム連載中。西日本オペラ協会理事。



「和食を極める」文化講座 申込書

必要事項をご記入の上、開講日1週間前までに電話・メール・FAXにてお申込みください。FAX 092-711-7273

申込クラス	<input type="checkbox"/> 水曜クラス	<input type="checkbox"/> 土曜クラス	お名前	(男性 ・ 女性)
電話番号	E-mail			
ご住所	〒			

個人情報取得に関する同意事項に同意します。
(ご同意いただけましたら、チェックをお願い致します。)

当校は個人情報保護を尊重し、そのために「個人情報保護方針」を定め実行します。取得する個人情報の利用目的は、よりよい講座の運営・インフィニの講座のご案内のために利用させていただきます。お申込の際には <http://www.fs-infini.com> 「プライバシーポリシー」をご参照いただき、同意の上でお申込ください。同意をいただけない場合は受講受付を致しかねますので、予めご了承ください。



フィニッシングスクール
インフィニ

<Since 1986 創立31周年>

Finishing School Infini **インフィニ カレッジ**

☎ 0120-12-8439 TEL 092-711-7611 FAX 092-711-7273

<http://www.fs-infini.com> Email: infini@fs-infini.com

〒810-0004 福岡市中央区渡辺通 1-1-2 ホテルニューオータニ博多 5F

開校時間 <火~金 10:00 ~ 19:00 土日祝 10:00 ~ 17:30 月曜休校>

