

味くらべ

～包丁と研ぎの効果～

切れ味という **味**

包丁と研ぎの違いによって、調理された食材の味や香りが変化することが、最近注目を浴びつつあります。

今回のご案内は、色々な包丁を一流の料理人に使ってもらい、味の違いを確かめてみよう、という試食会です。（※料理のコースではありません。）



調理をしていただくのは、北新地の日本料理店『うの和』の料理長、布谷浩二さんです。

布谷さんは船場吉兆の出身で、かつて北新地『ぬのや』でミシュラン☆を獲得した腕前の持ち主です。

胸のすくような包丁さばきを堪能しましょう。

布谷さんの包丁のほか、比較用の包丁の研ぎは大阪『研ぎ屋むらかみ』の村上浩一さんにお願ひしました。

日時: 2017.12.3(日) 12:00~15:00

場所: 森のステーションかめおか 匠ビレッジ天然砥石館

協力: 包丁研ぎ・・・『研ぎ屋むらかみ』 村上浩一

『うの和』 布谷浩二

調理・・・『うの和』 布谷浩二

募集人数: 10人

参加費用: ¥4,000/1人

予約: 050-3700-1014 (天然砥石館 上野)

ご参加お待ち
致しております。