

稲門政経会イベント

「地方創生の最前線」第8弾！



「地方創生の最前線」第8弾は、日本食と伝統工芸品を体感いただくセミナーのご案内です。2013年12月4日に「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。東京・四谷三丁目にて日本料理店を営む渡辺氏に、日々の業務を通じた日本料理と伝統工芸品の組み合わせの魅力についてお話いただきます。

本セミナーでは、料理に合わせた日本酒も提供させて頂き、酒器は国が指定する伝統工芸品である陶器（愛知県・常滑焼）、磁器（佐賀県・有田焼）のうつわをご準備させて頂きます。料理にあわせる伝統工芸品（陶磁器）の日本にしかない深遠なテノワールをお楽しみください。地方創生や伝統工芸品にご興味ある方は奮ってご参加頂ければ幸いです。本イベントは、現地集合・解散となります。

[日時]

2025年10月24日（金）

18時30分

日本料理しうが

*先着6名【会員限定】

[参加費]

6,000円（飲食代・うつわ代含む）

[プログラム]

18:30- 開始・出汁と日本酒のあわせ

19:00- 陶磁器と日本料理のあわせ

（講師：渡邊 雅之氏）

*セミナーと体験がセットとなっています

*陶磁器は事務局が準備させて頂きます

20:00- 解散

[講師プロフィール]

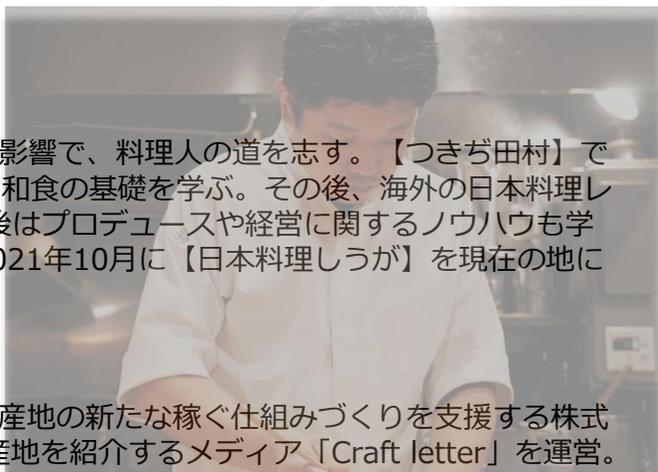
渡邊 雅之 氏

1983年、山形県生まれ。実家である寿司店の影響で、料理人の道を志す。【つきぢ田村】で本格的にキャリアをスタート。以降6年に渡り和食の基礎を学ぶ。その後、海外の日本料理レストランで料理長に抜擢されドイツへ。帰国後はプロデュースや経営に関するノウハウも学び、28歳の時に【旬菜料理 山灯】で独立。2021年10月に【日本料理しうが】を現在の地に移転オープン。

岡本 幸樹（企画／同行）

2005年早稲田大学政治経済学部経済学科卒。

大手会計事務所を経て、2011年より伝統工芸産地の新たな稼ぐ仕組みづくりを支援する株式会社ピハナコンサルティング設立。全国工芸産地を紹介するメディア「Craft letter」を運営。



[参加申し込み方法]

■WEB会員の方：

稲門政経会WEBサイト内、「会員マイページ」にログインの上、登録手続きを行ってください。

[お問い合わせ先]

稲門政経会事務局 電話：03-3202-8353

Mail：admin@seikei-kai.jp