

「だし」についてもっと知ろう

種類や特徴を学び、料理をよりおいしく！

このセミナーは、コロナ禍において厳しい経営状態におかれている飲食業を対象に、ウイズコロナ・アフターコロナを見据え、お店の付加価値を高める「売り」を作っていただくための、昨年度から引き続いての、飲食店特別支援事業の第4弾となります。日本食に欠かせない「だし」について、基本的なことから、種類や特徴、活用方法等を学び、他店との差別化や自店のブランド力UPのために、ぜひご参加ください。



日時

2022年8月25日（木）
午後2時30分～4時

会場

掛川商工会議所 大会議室

受講

無料*マルハチ村松さんのだしのお土産付
(1事業所につき1セット)
*受講証明書を発行いたします

定員

25名（先着順）

講師

(株)マルハチ村松（焼津市）
近石 圭吾 氏（業務用事業ユニット 企画戦略グループ）

「だし」について、もっと詳しく知りたい

- それぞれのだしの味の違いを教えてください
(枯節・荒節・そうだ節・あごだし・昆布だし・煮干しだし)
- 産地ごとの特徴を教えてください
- 上手な、だしの取り方を教えてください etc

そんな疑問にお答えします

「だし」を実際に試飲して、それぞれの味の違いを学びます

※新型コロナウイルス感染症予防対策の為、会場内では手指のアルコール消毒とマスク着用をお願いします。当日、発熱や咳が出る方、新型コロナウイルス患者の濃厚接触者のご参加はご遠慮ください。

※新型コロナウイルスの感染状況により、開催方法等が変更となる場合があります。

【お申込先】掛川商工会議所 〒436-0079 掛川市掛川551-2 E-mai: info@kakegawa-cci.or.jp
TEL: 0537-22-5151 FAX: 0537-22-0954

申込受付FAX: 0537-22-0954 (掛川商工会議所 行)

『「だし」についてもっと知ろう』セミナー 参加申込書 (8/25)

事業所名		住所	
参加者名		TEL	
		FAX	

*本セミナーで聞いてみたいことがありましたら、ご記入ください。

注) 申込書にご記入いただいた情報は、当セミナー開催以外の目的には使用致しません。