

日本食の基本 「出汁」を知る

イベントの申し込みサイト



申し込み期日

2024年11月4日(月)

問い合わせ先

東京都立大学国際課
国際連携係

Mail: k-kokusairenkei@jmj.tmu.ac.jp

TEL: 042-677-4938

- ・日時: 2024年11月6日(水) 15:00~17:00
- ・場所: 国際交流会館 レストランスペース
- ・主催: 東京都立大学 国際センター・ダイバーシティ推進室
特定非営利活動法人日本料理アカデミー

日本の文化を深く知るためには日本の食を知る必要があります。日本食の基本は「出汁」です。

本イベントでは、現役の日本料理の料理人が、留学生、将来海外に留学を考えている学生・大学院生、または本物の出汁について深く知らない学生や教職員を対象に、実際の試飲・試食を交えながら「本物の出汁とは何か」を教えてください。敷居の高いイメージのある日本食の基礎を学び、日本文化を知る絶好の機会です。

参加をご希望の方は、左記 QR コードからお申し込みください。

プログラム（途中からの参加も可能です）

司会進行: 日本料理アカデミー

15:00~15:10

趣旨説明: 国際センターor ダイバーシティ推進室

開会挨拶: 日本料理アカデミー

15:10~15:30

講義(出汁について): 日本料理アカデミー

15:30~16:50

試飲・試食: 日本料理アカデミー

16:50~17:00

まとめ挨拶

閉会挨拶

終了後: アンケート（アンケート用紙、またはウェブフォーム）

The Essence of Japanese Cuisine: Discovering the Art of *Dashi* (traditional Japanese soup broth)

Please apply through the
QR code below.



Contact:

International Cooperation Section
Tokyo Metropolitan University
International Affairs Division

email: k-kokusairenkei@jmj.tmu.ac.jp

TEL: 042-677-4938

Date: Wednesday, November 6, 2024

Time: 3:00 PM – 5:00 PM

Location: International Exchange Hall, Restaurant Area

Hosted by: Tokyo Metropolitan University International
Center, Diversity Promotion Office, and NPO Japanese
Culinary Academy

To appreciate Japanese culture, one must understand its cuisine.
At the heart of Japanese cooking lies *dashi* – the traditional soup
broth.

Join us for a fantastic event where professional Japanese chefs
will reveal the secrets of authentic *dashi*. This session is perfect
for international students, those planning to study abroad, and local
students and faculty who are curious about genuine Japanese
flavors. Through tastings and demonstrations, you'll discover what
makes real *dashi* special. It's an ideal chance to demystify
Japanese cuisine and deepen your cultural knowledge.

Program (Feel free to join at any time)

Facilitated by the Japanese Culinary Academy

3:00 – 3:10 PM: Welcome and introduction

3:10 – 3:30 PM: *Dashi*: An overview

3:30 – 4:50 PM: Tasting experience

4:50 – 5:00 PM: Closing remarks

After the event: Please share your feedback (via paper or
online survey)