



金印わさび 創業90周年記念事業

フレンチ三國清三シェフの「親子で味覚の授業」



三國清三シェフ

加工わさびメーカーのパイオニア「金印わさび」が、「世界の食文化の向上に貢献しよう」の経営理念のもと、創業90周年記念事業として食育教室を開催します。

講師は日本の食育の先駆者であるフレンチの三國清三シェフ。普段私たちが食事をする時に感じる味覚は幼少期に完成します。味覚を感じる器官「味蕾」の発達は12歳でピークを迎え、鍛えないと使えなくなってしまう。また味覚を育むことは、子どもたちの脳の発達や感性を磨くことにつながります。

当日は、子どもたちに5つの基本の味の体験を通して、味覚の大切さを教えていただきます。親子で学んでいただく食育教室です。

ミクニナゴヤ



ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版で1つ星を獲得したフランス料理店。通常は小学生以下のお子さまはご利用できませんが、今回は貸切りのため、お子様もご利用できる唯一の機会です。

開催概要

- 日時 令和元年10月19日(土) 11:00~14:00
- 場所 フランス料理 ミクニナゴヤ (名古屋 Marriott アソシアホテル 52F)
- 対象 小学4~6年生のお子様とその保護者 (ペアでご参加ください)
- 参加費 ペア 10,000円 (ランチコース付き)
- 募集人数 ペア 25組 (応募者多数の場合は抽選)
- 募集期間 8月20日~9月10日 (抽選結果は9月中旬ご連絡)
- 応募先 金印(株) ホームページよりお申込みください。

<https://www.kinjirushi.co.jp/>

