

平成30年9月28日

筑後中経協
おなごし会会員各位

(一社)筑後中小企業経営者協会
副会長 執行 英利
おなごし会会長 田中たか子

おなごし会イベント
「和食の作法実践講座」のご案内

拝啓 時下、皆様方におかれましては益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。
わが国には、多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、諸外国
からも高い評価を受け、日本の食文化は無形文化遺産登録されました。

日本では特に箸使いや器の扱いなどから、その人の品格や人となりが見えると
いわれるため、堅苦しく面倒くさく感じる方もいるようですが、美しいだけでなく、実は合理的
なのが和食の作法です。この講座で、美しい作法を学び、日本人としての品格を身につけます。
食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ素晴らしい食文化があります。

何かとご多忙の事とは存じますが、是非ご参加賜りますようお願い申し上げます。
参加ご希望の方は下記申込書に必要事項をご記入の上、**10月26日(金)まで**に事務局宛
ご返送をお願い致します。

敬具

記

- 日時 : 平成30年11月8日(木) 11:00～13:00
- 場所 : ホテルマリターレ創世
久留米市櫛原町900
- 内容 : フィニッシングスクール インフィニによる講座
※食事(和食)を楽しみながらの講座です。
・世界に認められたユネスコ文化遺産「和食」と食文化について
・品格に差がつくお箸と器の正しい扱い方
・日本のしきたりと会食の心得
- 会費 : 1,000円/人 (当日徴収をさせていただきます)
- 人数 : 23名 (参加希望者多数の場合は先着順とさせていただきます)

以上

キリトリ線

筑後中経協事務局 行き

平成30年 月 日

和食の作法実践講座

参加申込書

FAX:0942-30-4802
(※切:10月26日(金))

参加

不参加

企業名	
御芳名	

※本件に関する問い合わせは中経協事務局 (TEL:0942-38-1061)