

# 五感で感じる「おいしさ」とは?



**講師 渋谷 正則氏**

(OEC マルシェ株式会社代表取締役)

料理を様々な角度から前向きに追求すると、「おいしさ」の中に  
“自然と人と食と地域のつながり”という本質的な価値観を見出すことができます。  
地産地消にこだわり、“生産から消費までを繋ぐ”渋谷氏の活動を紹介し、料理を通じて  
ものの価値観・人の価値観を学ぶことや、地域の生産者へと向き合い、思いやりの心を育むことの大切さなどをお話しします。

**開催日時 7月17日(火) 18:15~19:45**

**開催場所 石坂産業 本社ビル 5F 大会議室**

**参加費 1回につき 1,000円(税込)**

\*受講参加費用は「くぬぎの森保全活動」の一部にお役立てさせていただきます。

# 石坂技塾 「特別公開講座」 ご案内

好評につき、石坂技塾特別公開講座を開催致します。

各界で活躍される一流の先生方をお招きし、多種多様なプログラムをご用意いたしました。

先着50名様限りといたしますので、早めにご応募くださいますようお願い申し上げます。



## 五感で感じるおいしさとは？

料理における「おいしさ」とは何でしょうか？

男女の違い・年齢の違い・環境の違い…その他にも「おいしい」と感じる要因があります。料理を様々な角度から前向きに追求すると、「おいしさ」の中に“自然と人と食と地域のつながり”という本質的な価値観を見出すことができます。

地産地消にこだわり、“生産から消費までを繋ぐ”渋谷氏の活動を紹介し、料理を通じてものの価値観・人の価値観を学ぶことや、地域の生産者へと向き合い、思いやりの心を育むことの大切さなどをお話しいたします。

講師 渋谷 正則氏 OEC マルシェ株式会社代表取締役

1975年11月8日生まれ。所沢高校卒業、工学院大学電子工学部入学。

その後東京調理師専門学校に進み、卒業後都内フランス料理店で修業（フランスに3度研修）、都内大使館（ドイツ、スイス、フランス）での調理や、外資系企業のイベントパーティーなどの運営を行う。

現在は、20年培った経験と知識を多くの地域の皆様に役立てたいという想いから、地産地消をベースとした地域貢献・活性化を目指す。

開催.平成30年 7月17日(火) 場所. 石坂産業株式会社 5F会議室

■受付 17:45 ■開始 18:15～19:45

申込受付は7月14日(土)まで!!

\*席数に限りがありますので、お早めにお申込み下さい。

☞ 下記申込欄に必要事項をご記入の上、FaxかMailでお申込み下さい。

お申込み Fax

049-259-7636

お申込み Mail

info@ishizaka-group.co.jp

ご参加代表者名		ご参加人数	
		名	
※必須		名	
所属	TEL	FAX	
※必須		※必須	
所在地 〒	メールアドレス		
※必須			

自家用車で来場する 台     タクシーで来場する 台     自転車など 台

※当社へお車やタクシーでお越しの際、駐車場ルールの厳守をお願いしております。

石坂産業株式会社

お問合せ先 石坂技塾事務局

TEL.049-259-5800

弊社は上記の個人情報をお申込みデータとして集計時に使用します。また、個人情報は弊社取得済みISMS27000に基き厳正に管理保管致します。

\*今後FAX情報が不要な場合、送信を停止させて頂きます。

大変お手数ですが、右記にチェックの上、上記FAX番号までご返信頂くか、下記迄ご連絡を下さい。

FAX案内不要 FAX番号( ) -