

英語でおもてなしクッキング



写真はイメージ

来年はいよいよオリンピック、多くの外国人が日本を訪れ、日本文化を知る大切な機会になりそうですね。

日本の文化といえば、ご存知の通り、和食が世界各国でちょっとしたブームですね。そんな日本の家庭料理の作り方を英語で学び、外国人の知り合いに教えて交流を深めて見ませんか？

今回は実演をしながら作り方を英語で説明します。作り方だけでなく材料の説明、料理のちょっとした背景なども英語でご紹介します。



黒須けい

講師について 20代の頃は企業や個人に英会話を教えながら通訳として活躍。その後は外資系企業に勤める。現在は公認心理師として小学校およびクリニックでカウンセラーとして活躍。趣味は調理。一年中、ほぼ毎日料理をして楽しんでいる。上智大学外国語学部卒 桜美林大学大学院人間科学臨床心理専修卒

第1部

13:30-15:30

英語で料理をデモン
ストレーションと
おさらい

<メニュー>

- 生姜焼き
- 味噌汁
- ごはんの炊き方
- お抹茶の立て方

第2部

15:40-16:40

黒須先生と
下郡先生（セブ
ンシーズ代表）との
懇親会

簡単なお食事と
日本酒で一杯
お食事をしながら座
談会を楽しみませ
んか・英語のお悩み
相談もどうぞ

8月31日(土) 13:30-16:40 (受付開始 13:15)

会場 ル・シーニュ(LeSigne)
プラッツ 6階料理室
府中市市民活動センター
府中市宮町 1-100 京王線府中駅南口直結

参加費 第1部 3500円 (デモとおさらいのみ)
13:30-15:30 (先着 33名)
第2部 2500円 (懇親会のみ)
15:40-16:40 (先着 10名)

定員になり次第締め切りさせていただきます

対象 外国の人に日本の料理の
おもてなしをされたい方

早期申込特別価格

7月31日までお申込みの方は参加費(第1部のみ)
2800円とさせていただきます(先着10名まで)

詳細・お申込み・ご予約

<http://sevenseesfuchueikaiwa.bravesites.com/08312019>

Email info@sevensees.org

電話 080-3083-2638 (しもごおり)

