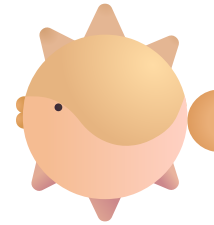


美味しい料理を作るための
勉強会のご案内

～心齋橋・新明石にてふぐフルコースの夕べ～



LOCATION

新明石

中央区心齋橋筋2丁目2-13 宝山心齋橋筋ビル1F

ALL INCLUSIVE

¥12,000

ふぐフルコース + 飲み放題込

関西東大会 主催企画 | 趣旨

本企画は、**関西東大会**が主催する「美味しい料理を作るための勉強会」の第5回として開催いたします。今回のテーマはふぐ（河豚）の探究です。全国のふぐ消費量の約6割を大阪が占め（関西・大阪21世紀協会）、消費量・ふぐ調理師資格保有者数ともに全国1位は大阪府（大和屋本店）、「てっちり」「てっさ」の呼称も大阪発祥（阪急FOOD）であり、「**ふぐ料理といえば大阪**」（活ふぐ料理たてもと）という名声が裏付けられています。その調理には国家資格が必要であり、**食材の生物学的特性・調理科学・職人技術**を体現する「一歩上の料理」の典型です。食を科学的・体系的に理解するという東大会らしいアプローチで、その奥義に迫りましょう。

DATE & TIME

3.26 2026 [木]

19:00 START

COURSE
ふぐフルコース

DRINK
飲み放題付

Chef's Talk



当日は**大将より直接**、ふぐ料理の奥深さ・食材への拘り・技法についてのお話をいただきます。食を知り、料理を学ぶ、東大会ならではの知的・美食のひとつときをお楽しみください。

日時 2026年3月26日（木） 19:00 スタート（現地集合）

会場 心齋橋「新明石」 大阪市中央区心齋橋筋2丁目2-13 宝山心齋橋筋ビル1F

定員 10～15名様 **（先着順・定員に達し次第締切）**

お申込 下記QRコードよりフォームへお進みください。

申込締切：3月23日（日）



公式サイト
shinakashi.com



参加申込フォーム
forms.gle/DZoX5ycY1JMKUCk46



アクセスマップ
Google Maps