



【ホテルメトロポリタン盛岡】 For Wellness プロジェクト

美味しく学ぶ 出汁の世界 ～カラダとココロを育む食の授業～

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、体験や学びを通して食文化や歴史、伝統を始めとした様々な地域の魅力を多くの方に知っていただく機会を創出し、豊かな暮らしの提案をする「For Wellness」プロジェクトに取り組んでおります。

今回は日本の食文化、和食には欠かせない「出汁」の本質に触れる体験イベントを開催します。まず、味の基本となる味覚について学び、料理研究家としても活躍する千葉星子氏と日本料理「対い鶴」今松料理長による出汁の解説や実演、飲み比べのほか、出汁を使ったお料理をお楽しみいただきます。身近な出汁の魅力に触れ、本物の美味しいをご体感ください。



■ イベント概要

【イベント名】 美味しく学ぶ 出汁の世界 ～カラダとココロを育む食の授業～

【開催日】 2025年2月9日（日）11：00～14:00 終了予定

【会場】 ニューウイング 宴会場

【定員】 50名

【参加費】 お一人様 4,500円（税込・軽食付き）

【予約方法】 ホテル公式 HP でのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～17:00）

【予約フォーム】 <https://morioka.metropolitan.jp/topics/fws-005.html>

【内容】

① 味覚の教室

味の基本となる5つの味覚（塩味、酸味、苦味、甘味、うま味）を感じとり、食の楽しさや大切さを解説します。

② 出汁の学びと利き出汁体験

ホテル料理人の実演を見ながら、各食材の出汁の取り方や違いをご説明し、出汁（鰹、煮干し、椎茸など）の飲み比べなどを体験していただきます。

③ 出汁を味わうミニコース

今松料理長による出汁をいかしたメニューをご試食。ミニコース形式でお楽しみいただきます。

【講師】

料理研究家 兼 フリーアナウンサー
千葉 星子氏



日本料理「対い鶴」料理長
今松 博幸



■ 出汁を味わうミニコースメニュー

椀：鯛カマの潮汁

煮物：茶碗蒸し

焼物：出汁巻き玉子

食事：浅利炊き込みご飯

汁：「対い鶴」の味噌汁

▶【NEW WING 1F】日本料理「対い鶴」今松料理長のこだわり

日本料理「対い鶴」では、出汁の香りを大切にしているためすべての料理に最も繊細で香り高い風味の一番出汁のみを使用しています。ベースとなるのは北海道利尻昆布と鰹節の出汁。鰹出汁は吸物や煮物、蕎麦などに使い、そのほか、料理に合わせて様々な種類を使い分け、毎日出汁を引いています。和食の要となる出汁の旨み、豊かな香りと奥深い味わいをぜひ対い鶴でご賞味ください。

むか
対い鶴
日本料理



※掲載写真はすべてイメージです。

ホテル公式 HP：<https://morioka.metropolitan.jp/>

「For Wellness プロジェクト」

ホテルメトロポリタン盛岡では、カラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、より健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトに2022年度より取り組んでおります。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp