

キッコーマンの料理講習会 3月4日（土）YouTube 無料ライブ配信！
東京・日本橋の老舗鮓店のご主人が集結！
テーマは「老舗鮓店にきく江戸前鮓のはなし 屋台の鮓再現！」
～無料ライブ配信のほか、“抽選で25名様を会場観覧”へご招待！～

キッコーマン株式会社は、3月4日（土）14:00 から、「KCC食文化と料理の講習会」において、YouTube 無料ライブ配信による講習会を開催します。YouTube ライブ配信を無料でご視聴いただけるほか、抽選で25名様は会場にてご観覧いただけます。



「吉野鮓本店」五代目
吉野 正敏 先生

「繁乃鮓」三代目
佐久間 一郎 先生

「蛇の市本店」五代目
寶井 英晴 先生



「与兵衛ずしの図」川端玉章（吉野鮓本店 所蔵）

日本橋の老舗鮓店のご主人3名を講師に迎え、「老舗鮓店にきく江戸前鮓のはなし 屋台の鮓再現！」をテーマにお届けします。日本橋で江戸の粋と技を受け継ぐご主人たちが、屋台の頃の鮓のことを、様々な視点からご紹介。また、江戸時代後期における鮓の図として有名な「与兵衛ずしの図（上部写真参照）」の再現にも挑戦します。楽しいトークと試食を通し、鮓の歴史と文化を体験してみませんか。

講習会にお申込みいただくと、講師へのご質問も可能です。また、当日、会場にてご観覧の方は、講習会の様子をご覧いただき、ライブ配信終了後に、ご試食の時間を予定しております。

お申し込みいただいた全ての皆様に、視聴用の限定URLをお送りします。ライブ配信後1ヶ月間、アーカイブを何度でもご視聴いただけますので、作り方やポイントを見直すのにも便利です。皆様のご応募をお待ちしております！

1. 講師：吉野 正敏 先生（「吉野鮓本店」五代目）

東京・日本橋生まれ。大学卒業後、ずし職人の道に入る。五代目になった今でも、毎朝市場で魚を厳選し最高の魚介類を求め続けている。

江戸前の味を守る「吉野鮓本店」は1879年創業。特に力を入れているのがマグロ。日本橋に魚河岸があった頃に屋台からスタートし、箸袋の裏に「日本橋 高島屋さんの、真裏通り」とあるように、多くの人々に親しまれてきた。

「吉野鮓本店」ホームページ：<https://www.yoshinozushi.net/>

佐久間 一郎 先生（「繁乃鮎」三代目）

東京・日本橋生まれ。大学卒業と同時に家業に入り、2001年三代目を継ぐ。

江戸時代末期に始まった魚問屋の「高藤」から分家した「高根屋」が、魚河岸の築地移転に伴い、1926年に鮎屋として開店したのが「繁乃鮎」。

魚問屋として創業した歴史から魚の目利きが受け継がれ、今も昔も魚の見極めに心を配る。

現在も宮内庁の賢所（かしこどころ）に鮮魚を納めている。

「繁乃鮎」ホームページ：<https://www.shigenozushi.tokyo/>

寶井 英晴 先生（「蛇の市本店」五代目）

東京・日本橋生まれ。大学卒業後「蛇の市本店」に入り、修業を積む。現在は、五代目として店の伝統である江戸前のすっきりとした味わいを守る。店を切り盛りする一方で、日本橋の料理飲食業組合「三四四会」の会長をつとめる。

「蛇の市本店」は1889年創業、日本橋の魚河岸の屋台「蛇の目鮎」が始まり。店名は、この店を鼻疽にした作家の志賀直哉が命名したといわれる。

「蛇の市本店」ホームページ：<https://www.jyanoichi.tokyo/>

2. 日時：2023年3月4日（土）
YouTube 無料ライブ配信 14:00～15:15
会場でのご観覧 14:00～15:45
3. 会場：キッコーマン株式会社 東京本社 1階KCCホール
4. 内容：YouTube 無料ライブ配信による料理の実演・トーク
会場でのご観覧は抽選で25名様限定
5. 参加費：無料
6. 申込方法：キッコーマンホームページからキッコーマン会員にご登録後、講習会にお申込みください。
（一度、ご登録いただくと、次回からはログインのみでお申込みいただけます。）
<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>
お申込み後、事務局よりライブ視聴用の限定URLをお送りします。
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
7. 申込締切：YouTube 無料ライブ配信 2月23日（木）
会場でのご観覧 2月19日（日）
8. 問い合わせ先：キッコーマンKCC事務局係
TEL:03-3572-0360
E-mail：kcc@toseisha.co.jp
受付時間：平日（祝日を除く）10:00～17:00

KCC食文化と料理の講習会

キッコーマンは、料理人や料理研究家等、食に関する専門家を講師としてお招きした「KCC食文化と料理の講習会」を40年以上開催しており、2020年からはオンラインでの講習会をスタートしました。

過去のオンライン講習会の映像はホームページでご視聴いただけます。約5分の映像に講習会のエッセンスをぎゅっと詰め込んでおります。ぜひ一度ご視聴ください。

KCC食文化と料理の講習会 公式HP

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

料理講習会映像アーカイブ

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/archive/>

