



ザ・料理人講座 No.73

特別編 《道具を学ぶ》 包丁を研ぐ [実習]

二葉商会 庖刃工芸士 坂下 勝美

独自の包丁作りと研ぎを研究する坂下氏。独学で包丁を学び、どこにもない独自の技で包丁を作る。日本刀のように美しく反った包丁。「包丁も見せる時代」誰よりも使う人のことを考えながらつくる包丁は今や200本待ち。しかし日本各地の名だたる料理人たちがこの包丁を求め、坂下氏の元を訪れる。今回は“研ぎ”について、坂下氏に直接ご指導いただきます。この機会、お見逃し無く！



《講師プロフィール》

坂下 勝美 (さかした かつみ)

二葉商会 庖刃工芸士

昭和18年生まれ。

20代前半で研ぎの世界に入り、水産加工場やと畜場など、多様な刃物に関わった後、包丁一筋に。自ら作る道具を使い、刃付けから研ぎ、柄付けまで一貫して行う。

【内容】

- ・セミナー：“包丁”、“研ぎ”について
- ・実習（講師にお持ち頂く包丁、砥石を使用）

※ご自身の包丁、砥石をご持参ください。

※内容は予告なく変更する可能性があります。

日時：7月23日(火曜日) 14:30~17:00

受講料：2,000円(税込み)

定員：30名 ※通常と定員が異なります。

内容：実習・デモンストレーション・セミナー

条件：プロの料理人対象

参加申込締切日：7月16日(火曜日)

【協会関係者様申込手順】受講料は、協会さまへお支払いください
 お電話にてご確認のうえ、お申込みください

- 全日本司厨士協会…TEL：092-761-6285 担当：塩塚
- 日本中国料理協会…TEL：092-891-7322 担当：久光
- 西日本佐藤調理師会…TEL：092-771-2721 担当：佐藤

【食文化スタジオ・直接申込手順】受講料は、個人さまのお振込になります
 FAX、TEL、HPより必要事項をご記入の上お申込みください

- ①講座番号・講座名 特別編①「包丁」とご記入ください。
 ■講座番号…190703
 - ②お名前 ③生年月日(年齢) ④ご住所 ⑤電話番号 ⑥職業
 - ⑦性別 ⑧メールアドレス
- <H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp



※当日、包丁や刃物の販売は、一切ございません。

西部ガス・食文化スタジオ

〒810-0028 福岡市中央区浄水通2-14

TEL 092-535-2505 / FAX 092-531-2101

http://www.syokubunka-studio.jp/

10:00~17:00 毎週日曜日休館・臨時休館あり



お問合せ先 092-535-2505 (10:00~17:00 日曜日休館)



SNSでスタジオ情報をいち早くお届け!

西部ガス食文化スタジオ

検索

- 応募多数の場合は抽選とさせていただきます。また、応募数が一定に満たない場合は、開講しないこともありますのでご了承ください。
- 結果については締め切り一週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
- 会場及びその付近には駐車場が少ないため、一般公共交通機関の利用をお勧めいたします。

【個人情報の取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回のお申し込みの際にご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォーム等に関する商品サービス情報のお知らせ(ダイレクトメール送付)などに利用させていただきます。

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	190703 7/23 ザ・料理人講座<特別編①>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業 (勤務先)		性別	E-MAIL			