

2018年3月20日

鎌倉淡青会会員の皆様へ

料理研究会「包丁淡青」会員追加募集の件

皆様ご高承の通り、鎌倉淡青会の部会活動の一つとして料理研究会「包丁淡青」は2010年10月に発足し、これまで13クール（1クールは5回）のメンバーが講師の指導の下に料理を作り、これを賞味して歓談をして参りました。

第14クールはこの4月20日（金）から始まりますが、メンバー数に若干余裕があり、新しいメンバーを募集致したいと考えております。メンバーは当初20人で出発致しましたが、現在では16名～18名くらいで推移いたしております。メンバーの中には当初からの会員もいらっしゃいますが、多くは途中から参加された方々です。最近時の第12クールから参加されたメンバーもいらっしゃいますので、途中からの参加者も特に難しいことはないものと存じます。第14クールからの参加者若干名を募集致します。

講習会の要領は下記の通りであります。非常に新しく整った調理場の調理台4か所に分散して、講師の指導に従って魚、肉、野菜を調理して、出来上がったものを盛りつけ、賞味致します。和気あいあいと、作業を分担して調理を楽しみます。初めての方も全く問題ありません。是非ご参加下されたくお待ちしております。

記

- ①開催日時：毎月1回（全5回、その他1回は納涼会）、第3金曜日、
午後1時から午後4時ころまで（淡青会三金会の終了後）
 - 1時～3時：料理実習　メイン料理、他に2品そしてご飯
 - 3時～4時：賞味、後片付け賞味時にはアルコール持ち込みOK（ビールならロング缶1本、日本酒1合）
試食の他に料理を取り分けてご家族へのお土産持ち帰りOK（持ち帰り用のタッパウェア、ジブロックなどお持ち下さい）
- ②場所：鎌倉婦人子供会館（鎌倉市小町1-11-5、電話0467-22-0507）鎌倉駅から徒歩3分
「井上かまぼこ」の向かい側の「おんめさま＝大巧寺」を通り抜けた通りの直ぐ右
- ③講師：「創作和料理 近藤」の近藤元人氏（<http://www.kamakura-konndo.com>）
- ④会費：1回5,500円（講師料2,000円材料費2,000円助手500円会場VTR費等1,000円）
支払いは5回分27,500円を一括でお支払い下さるようお願いいたします。
- ⑤お申込み：ご参加希望される方は世話人の立松 修（連絡先は会員名簿参照）までご連絡下さい。

以上