

外食アワード2022受賞！ 8/28(月)開催

「味坊」究極料理！捨てるもの無し！ 5年もつ野菜保存法(発酵)と 美味しい調理術

先着30名限定

農家・店・食ビジネス必見「炒め・蒸し・ゆで・干し・発酵ワザ」

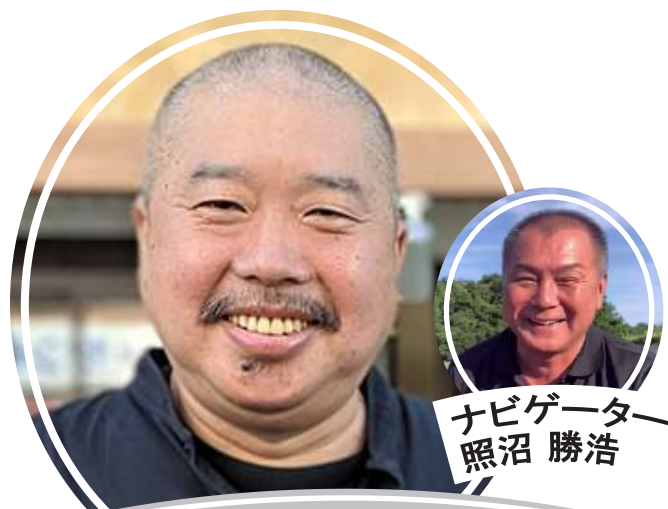
メディア取材が絶えない中華人気店 都内11店舗の「味坊集団」

梁氏の故郷、中国東北地方の料理を再現し本場の味を求める利用客で人気を集めている。その源は、**素材を大事に何年も活かし続ける、故郷の料理法と発酵技術**だった。さらに中国料理にナチュラルワインをペアリングする新たな食の楽しみ方も提案。



東北地方料理のみならず、北京料理や広東料理、湖南料理、中国各地の蒸し料理を独自にアレンジし、女性客が70%以上を占め、出店依頼が殺到中。

今年2023年7月には東京・人形町に11店舗めとなる「商館味坊(しょうかんあじぼう)」をオープン、日本への中国の食文化紹介に貢献している。



ナビゲーター
照沼 勝浩

「味坊集団」代表
梁 宝璋氏に直接学ぶ2時間

当日はお話を聴きながら、食し体得！

【会期】 8/28(月) 15～17時(受付開始14:45～)

【会場】 吉味東京 (東京都足立区一ツ家1丁目20-15)

つくばエクスプレス線「六町駅」から徒歩20分

※駐車場はございません

※「六町駅」14時45分に送迎バスがあります。

【ご参加費(税込)】 協会正・賛助会員 3000円 一般 5000円

【懇親会(任意)】 17:15分頃～ 実費(5000円+飲物代)

■主催・申込 一般社団法人 日本SDGs 農業協会 <https://jsaa.bio>

右QRコードより申込ください。申込受領後、当日の案内をいたします。

