



2023年初春をお慶び申し上げます。  
和流法人化のスタートは、創業100年の老舗料亭「博多いづみ（はかた いづみ）」さんで、宮武料理長より和食の魅力について講話いただきます。  
ヘルシーで美味しい和食は、ユネスコの世界遺産に登録されています。食は命、水は宝、旬を知り日本の文化を学び、次世代に繋いでいきましょう。  
尚、いづみさんは夜だけの営業（博多ミシュラン二つ星の店）ですが、当日は和流オリジナルのランチを特別にご用意いただきます！  
このチャンスにお誘い合わせのうえ、ご参加お待ちしております。

着物でご来場の方にプレゼント進呈

●講師プロフィール

宮武 尚弘 氏【博多いづみ 料理長】

博多生まれ博多二中～福岡高校～慶應大学卒業後、父のあと継として「博多いづみ」を継ぎ料理人歴53年。

福岡の食を観光の目玉にと「福岡食プロジェクト推進協議会」代表としても活動中。



2月15日(水)

(受付) 11:30より

(時間) 12:00～15:00

(会費) 会員5,000円 / 一般5,500円 ※食事付

(会場) 博多いづみ(はかた いづみ)

福岡市博多区住吉2-20-14

(住吉橋たもと・博腎会病院前)

キャンセルポリシー・・・キャンセルは3日前までにご連絡ください。開催2日前より全額負担となります。

お申込書

先着順 定員30名 / FAX専用 092-512-0315 へ早めにお申込みください。

フリガナ お名前	(会社名・職業など)	<input type="checkbox"/> 出席 <input type="checkbox"/> 欠席 <input type="checkbox"/> 会員 <input type="checkbox"/> 一般 (紹介者: )
お連れの方の お名前		
住所	〒 ※代表者の住所を記載ください	
携帯番号	Eメール	

(一社)和流ルネッサンス倶楽部：浜田安代 (TEL090-8352-0530 / 092-555-8407) 福岡市南区大橋 2-29-28-701

コロナ感染対策のため、以下のご理解を賜りますようお願い致します。

●マスク着用でご来場ください。●検温のうえ発熱の場合は参加をご遠慮ください。●コロナ状況により変更になる場合があります。