

# 報道資料

平成26年3月26日

報道機関各位

物産観光課長

## 和食の基本 鰹節の削り方の体験

(一財) 燕三条地場産業振興センター

MESSEPIA メッセピア・RESEARCH CORE リサーチコア

地場産業製品でもある鰹節削りの実演を通し、道具の正しい使い方やメンテナンス方法を説明することで、伝統的な日本の食文化に深く関係している燕三条製品を再認識していただき、地場製品のPRを行います。

### 開催内容

- 開催日時 平成26年3月30日(日) 9:30~16:00
- 開催会場 物産館入り口付近
- 開催内容 『和食の基本鰹節の削り方』をタイトルに、鰹節削りの正しい使い方やメンテナンス方法を、来館者に対し実演をまじえながら説明することで、古くより日本人の間で受け継がれる日本の伝統的な食文化に深く根ざしている道具を再認識してもらおうと同時に、少しの手間で毎日のお料理がワンランク上の味になる鰹節削りを身近な道具として体験いただき、削りたての新鮮な鰹節とほうれん草のおひたしを無料でご賞味いただけます。

担当：営業推進部 物産観光課 鈴木・高橋  
電話：0256-32-2311