

# 江戸にふれる

食・芸・遊・粋・創

## 第1回 江戸にふれる 食

初回は「食」からのスタートです。江戸料理とは？いったいどんなものなのか、近世の100万都市として輝きを放つ江戸が生んだ食文化のあらましをご案内しながら、「奈美路や」のスペシャル江戸料理コースをお楽しみいただきます。



2022年7月、東京日本橋にて「奈美路や」は開業いたしました。江戸の食文化を受け継ぐお店です。食を中心に様々な江戸の文化を発信できる場所でもありたいと考えています。そのひとつとして、「奈美路やおとなの寺子屋」を開講いたします。これからは四季折々、食・芸・遊・粋・創をテーマに、皆様と共に江戸にふれていきたいと存じます。皆様のお運びを心よりお待ちしております。



江戸料理イメージ

### <江戸料理ご案内>

江戸料理は、花のお江戸の都（みやこ）料理。江戸っ子たちが好んだ骨太でエネルギッシュな味覚は、日本の食文化のルーツとなりました。しょう油が香るうなぎの蒲焼や江戸前魚の天ぷら、鮓に蕎麦の立ち食い屋台が現れたのは江戸天明の頃。江戸期の料理本を紐解けば、食べると精のつく、工夫があっても嫌味のない旨いものばかりがぞろりと並んで、これぞ江戸の賑わいの活力源だと合点がいきます。気取りがなくて素朴、品があるのにおごりがない。意気=粋を楽しむ江戸料理は、ゼロエミッション。環境にもやさしくうまく世の中をまわしていました。気心知れた江戸を食べれば、江戸の知恵が蘇ってくる気がします。江戸料理の魅力をたっぷりご案内させていただきます。

### ◆案内役◆ 料理研究家 冬木れい プロフィール

栃木県の真言宗豊山派の寺に生まれ、幼少時より行事料理、郷土料理に親しみを持ち、1999年より料理研究サロン「大きな竈」を主宰。中医学の知恵を料理にとりこむ薬膳料理への傾倒が江戸本草学へと導き、江戸料理研究の発端となる。近年では、栃木市の町おこし事業・とちぎ江戸料理のアドバイザーを務めるほか、NHKドラマ「幕末グルメ ブシメシ」の料理監修を手掛けている。2018年からは、江戸ワンダーランド日光江戸村の江戸料理と伝統芸能を愉しむ催しの料理監修を担当している。  
www.fuyuki-lei.jp



### 当日の料理

江戸時代(1782年天明2年)に刊行された、大ベストセラー料理本『豆腐百珍』から数品、そのほか江戸の庶民に親しまれた江戸料理の数々を提供いたします。

### お申込み・お問合せ



**PICO TOUR** 株式会社ピコ

電話：03-5411-7218

ファックス：03-5411-6781

メール：picoclub@picotour.co.jp

※お支払いは、当日会場にて承ります。

日時：4月22日（土）

17:30 受付開始

18:00 冬木先生のお話 江戸料理とは？

18:30 お食事

20:30 お開き

会費：10,000円（消費税別）

場所：日本橋コレド4階 「奈美路や」

中央区日本橋 1-4-1 COREDO 日本橋4階

TEL.03-6262-6777

お申込み締め切り 4月17日（金）

キャンセル料 3日前 30% 前日 50% 当日 100%