

料理人お坊さんの

お寺で！和食とお出汁のお話

何が出るか
お楽しみ！

試食もあります！



この話を聞けば、いつもの食卓が少し楽しくなる。
和食って、日本ってええなあと思える時間、、、

日時 2026年
6月27日(土)
14時～16時 ※13:30～受付

鰹と昆布の出汁の取り方から、
出汁を使った一品まで実演!!
ご家庭で気軽にできる工夫や、和食の
魅力を解説! 料理人僧侶による食と命の
繋がりのお話から、豪華客船厨房の裏話等、
今までにない料理講座です。
実技はないので、料理が得意でない方でも
安心してご参加いただけます。

場所 妙法華院 本堂

参加費 1人500円

お申込み方法 ①氏名②年齢③携帯番号
を御記入の上「寺子屋 参加申込」の
件名でお寺のアドレスにメール頂くか
お電話でご連絡ください。

定員 25名(先着順)

講師 新聞 智海 shimma chikai

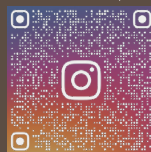
- ・調理師専門学校卒業後フランスのミツ星レストランで研修
- ・豪華客船につぼん丸の厨房で7年勤務
- ・魚卸問屋で2年勤務し、魚の知識・技術を学ぶ
- ・30歳で僧侶となることを決意し、住職の父に弟子入り
- ・これまでの料理の経験を生かしながら仏道修行中



お寺のyoutubeに
料理動画あげています! Myoutube

日蓮宗
護国山みょう ほう け いん
妙法華院〒652-0816 神戸市兵庫区永沢町4丁目5番8号
TEL.078-575-2608 FAX.078-577-7651
E-mail kobe@myohokkein.jp

お申込みはこちらへ↑

詳細はインスタ
check! ↓

●神戸高速鉄道「新開地駅」より徒歩1分