

CCIEA 国际交流沙龙

在丰富的自然环境中，日本的饮食文化不断发展。其中，“高汤”是所有日本料理的基础，是至关重要的存在。这次，我们将邀请 1699 年创业的鲣鱼干专门店“にんべん”的高汤专家。学习鲣鱼干的制作过程，亲手尝试削鲣鱼片、熬制高汤。一边品味现削鲣鱼片的馥郁香气与地道高汤的鲜美，一边享受国际交流的乐趣吧。

日期

5月16日(周六)

下午2点*到4点

*请您下午1点50分之前到会场所。



熬制高汤的过程 ▶

会场：男女平等中心「花束 21」 4楼 实习室
(中央区湊 1-1-1)

- 要预订
- 免费参加
- 定员 24 位* (15 岁以上)
- 中央区的居民和工作者，学习者优先

*报名时间到 4 月 30 日为止。如果报名人数超过规定人数的话，我们将由抽签的式来决定。
如果报名人数未达到规定人数，将会在 CCIEA 网站通知，大家可以继续报名。



报名方式

请您扫一扫右面的二维码图案之后，填写内容进行报名。或者请到 CCIEA 网站进行报名。



CCIEA 网站地址：

<https://www.chuo-ci.jp/events/event/14025/>

交通指南：

地铁日比谷线/JR 八丁堀站 A2/B3 出口 徒歩 3 分钟

赞助：株式会社 にんべん

询问

中央区文化・国际交流振兴协会 (CCIEA)

TEL: 03-3297-0251

WEB: <https://www.chuo-ci.jp/>

Email: bunkoku@chuo-ci.jp

X: @cciea_chuo

2026.05