

CCIEA 국제교류살롱

풍부한 자연 속에서 일본의 식문화는 오랜 세월을 걸쳐 발전해 왔습니다. '다시(だし)'는 모든 일본 요리의 기본이 되는 중요한 것입니다. 1699년에 창업한 가쓰오부시 전문점 '닌벤(にんべん)'의 전문가를 모시고, 가쓰오부시가 만들어지는 과정을 배우며 직접 깎아 보고, '다시'를 우려내는 체험을 합니다. 갓 깎은 가쓰오부시의 풍부한 향과 진짜 '다시'의 맛을 느끼며 국제교류를 즐겨 보지 않으시겠어요.

일시

5월 16일(토)

14:00*~16:00

*오후 1시 50분 까지 회장에 오세요.



다시를 우려내는 모습 ▶

장소: 남녀평등센터 '부케 21' 4층 워크룸
(츄오구 미나토 1-1-1)

- 참가비 무료
- 예약제
- 정원 24명* (15세 이상)
- 츄오구 주민·근무자·재학자 우선

*신청 다수의 경우는 4월 30일에 추첨으로 참가자를 결정합니다. 공석이 있는 경우는 모집을 계속하므로 웹사이트를 봐 주세요.



신청 방법

아래의 QR 코드 혹은 협회 HP에서 신청해 주십시오.

[Google Form URL QR 코드](#) ▶



협회 HP :

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

오시는 길 : 지하철 히비야선/JR 선 핫초보리

(八丁堀)역 A2/B3 출구에서 도보 3분

협력 : 주식회사 닌벤(にんべん)

문의사항

츄오구문화·국제교류진흥협회 (CCIEA)

TEL: 03-3297-0251

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

X: @cciea_chuo

Email: bunkoku@chuo-ci.jp

2026.05