



仙台五城ライオンズクラブ主催

第10回奨学会チャリティ講演食味会

平成25年 11月26日(火)

《第1部・講演会》

旨い旨い 赤身熟成 牛肉を楽しむ

A-5 ランクにこだわらない、サシのない赤身の肉を熟成させることで、肉汁たっぷりの肉本来の旨味を味わう、海外では歴史を持つ、日本では新しい肉の食べ方を解説します。



●講師：
佐野佳治氏
株式会社さの萬代表取締役社長

昭和50年(株)さの萬入社。平成18年より代表取締役社長。日本ドライエイジング普及協会副会長。8年前に渡米した際、当時全米一といわれたロングアイランドの「ブライアント&クーバー」で食した赤身のドライエイジングビーフに注目、社内に熟成庫を設け販売を開始した。胃にもたれない赤身熟成肉はニューヨークカットといわれる分厚いカットで、牛肉の旨さを楽しむため味付けは塩コショウのみで提供され、噛めば噛むほど肉汁があふれ出す。



《熟成中の牛肉》

※写真はイメージです。

《第2部・食味会》

会場=仙台国際ホテル

【講演会】18:00～ 2F「平成の間」

【食味会】19:00～ 2F「平成の間」

会費=7,000円

※講演会と食味会・ワンドリンク付

主催/仙台五城ライオンズクラブ

協賛/仙台国際ホテル・一ノ蔵・宮城県



お申込み・お問い合わせは

仙台五城ライオンズクラブ TEL.022-262-6633

この催しは仙台五城ライオンズクラブ高校生援助奨学会の奨学金チャリティー事業です。