

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、、、

2026年

日時 **6月27日(土)**

14時~16時 ※13:30~受付

鯉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**

お申し込み方法 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)**

※定員になり次第メ切りです

講師 **新聞 智海 shimma chikai**

- 調理師専門学校卒業後フランスの三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
- 今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 **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↑

詳細はインスタを
check! ↓

Instagram



●神戸高速鉄道「新開駅」より徒歩1分

