



東大駒場友の会

LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2024

第13回 味覚のアトリエ@東大駒場

人気パティスリーの デザートを味わおう!

～食のサステナビリティを考える～

食について学び、味わうことをテーマに毎秋開催する「味覚のアトリエ@東大駒場」。
今回は、食材から私たちの食を考えます。日本はあらゆる食材が手に入る恵まれた国のひとつ。
だからこそ、今、作り手も食べ手も、それぞれの立場で食材に向き合うことが求められています。
専門家による講演と、食材のルーツを学びながらのデザートのデモンストレーション、試食の構成です。

日時 | 2024年11月8日(金) 18:45～20:45 (受付開始18:30)

会場 | 東京大学駒場ファカルティハウス

<https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/house.html>

内容 | **第1部** 講演『自然を食べる』

下田屋 毅氏 (一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会代表理事)

第2部 デザート デモンストレーション

寺井 則彦氏 (パティスリーエーグルドゥース オーナーシェフ)

費用 | 本学学生 1,000円 / 友の会会員 4,000円 *いずれも事前申込みが必要です。

人数 | 申込先着50名(本学学生40名、友の会会員10名)

申込方法

学生の方へ ▶ ルヴェソンヴェール駒場にて事前予約と同時にチケットを購入ください。

本郷キャンパス通学中など、直接購入がむずかしい場合は、
友の会事務局までご相談ください。

友の会会員の方へ ▶ 東大駒場友の会ウェブサイトよりお申込みください。

<https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/>

★申込受付
10月23日12:00～

定員になり次第
締切いたします

本件に関するお問い合わせ先 東大駒場友の会 kmbtomo@gmail.com



主催:東大駒場友の会 共催:「味覚の一週間」®実行委員会 協力:フランス農事功労章協会(MOMAJ)

Ateliers de Goût