

鍋の未来を取り戻せ

関西の鍋文化を、もっと身近に。

鍋の魅力を“やさしく学んで、おいしく体験”するセミナーです。



内容

- ・なぜ関西で水炊きが根づいたのか？
～鍋料理の歴史～
- ・ぼん酢による“水炊きの革命”
- ・ユニークな創作水炊き鍋実食



講師

曾我 和弘 (フードジャーナリスト)

有限会社クリエイターズファクトリー、プランナー。「あまから手帖」など数々の雑誌を編集。食分野を中心に取材・執筆のほか、食文化の継承や食の流行を作ったりと多方面で活躍。駅ナカビジネスの仕掛け人と呼ばれる。

一柳 圭 (株式会社Mizkan 営業企画部 課長)

ミツカンに入社し、販促企画・商品企画・宣伝・メニュー開発・産学連携・量販営業を担当。

MBA (経営学修士) 取得後、2021年カネテツデリカフーズにてマーケティング部を立ち上げ、マーケティング全般を統括。

現在は、再びミツカンにて、食酢、ぼん酢、つゆの企画戦略の業務に従事。

- 対象
食文化に興味のある方、おいしいものが好きな方
※安全管理上、未就学児のご参加はご遠慮ください

- 参加費
1,000円 (税込み)

- お問い合わせ先
大阪市コミュニティ協会
TEL: 06-6125-3311

おみやげ付き!



日時・場所

① 令和7年12月1日 (月)

18:30 ~ 20:00 (開場 18:00)

ヨミ協ひがしなり区民センター 集会室601・602

定員30名 (申込み先着順)



申込み▶



陶泉御所坊 考案【魯山人風鶏の山椒鍋】

② 令和7年12月2日 (火)

18:30 ~ 20:00 (開場 18:00)

天王寺区民センター ホール

定員40名 (申込み先着順)



▶申込み



日本料理湯木 考案

【水茄子と黒豚のしゃぶしゃぶ】

- 申込み受付期間: 令和7年10月17日 (金) ~ 11月25日 (火)

水炊きの逆襲

～学んで食べるセミナーで、関西の食文化を考えよう～

主催: 一般財団法人大阪市コミュニティ協会

共催: 株式会社Mizkan 大阪支店