

おだし王国、枕崎の鰹マイスターが実演

# 鰹おだしパフォーマンス



×



おだし先生 中原 晋司

初心者からプロの方まで大人気!

おだしの概念が変わる!

農林水産省 食がけるプライズ 2019  
ネクストブレイク賞 受賞

## おだし教室

Learn about Dashi (soup stock)

**2022.12.17 (土) 14:00~16:00**

■おだし教室：15:00、16:00の2回（各回約20分程度、当日参加OK、無料）  
かつお節やかつおだしの説明、「かつおと昆布の一番だし引き」の実演、試飲ができます

開催場所：羽田空港第2ターミナル 1階到着ロビー5・6番ゲート前  
情報発信型カフェ『和蔵場』

住所：東京都大田区羽田空港3-4-2

[https://tokyo-haneda.com/shop\\_and\\_dine/detail/tenant\\_00461.html](https://tokyo-haneda.com/shop_and_dine/detail/tenant_00461.html)

お問合せ：TEL: 03-6459-9565 [wakuraba@hfri-co.com](mailto:wakuraba@hfri-co.com)

**知れば知るほど面白い、  
かつおぶし・だしの世界を、ぜひ覗きにきてください！**

全国で引っ張りだこの人気おだし先生が、だしの魅力を伝えるに羽田空港「和蔵場」に飛んできます。本格的なかつおだしの香りと旨味をぜひお楽しみください。  
かつおぶし・だしに関する豆知識や、お料理レシピなど、毎日の暮らしの中でためになる嬉しい情報もお届けします。