令和７年度　東京都消費生活総合センター・多摩消費生活センターの実験実習講座

包丁の基礎知識

～切れ味がいいと料理も変わる!?～

講師　東京都消費生活総合センター技術支援担当職員

料理に欠かせない包丁ですが、なんとなく購入し、なんとなく使っていませんか？切れ味のいい包丁は、食材の風味や食感を最大限に引き出すことができます。鋼材の違い、選び方からメンテナンスなど基礎的な知識について学習します。実習では包丁砥ぎ器と砥石の砥ぎの違いを体験します。

注意事項　実習で使用する機材（包丁・砥石等）は、主催者が用意します。包丁の持ち込みは、固くお断りします。

	【飯田橋会場】	【立川会場】
日　時	9／11（木） 13:30～16:00	9／18（木） 13:30～16:00
場　所	消費生活総合センター　17 階実験実習室 飯田橋駅(JR西口、地下鉄東西線・南北線・有楽町線・大江戸線B2b出口）徒歩すぐ	多摩消費生活センター　実験実習室 JR立川駅南口から徒歩10分 多摩都市モノレール立川南駅から徒歩8分
定　員	32名（申込多数の場合は抽選）	16名（申込多数の場合は抽選）
対象	都内在住・在勤・在学の方	
受講料	無料	
申　込 締　切	8／27（水） （定員に満たない場合は締切日以降も受付） 受講の決定及び抽選結果は、9/8（月）までに、申込者全員にメールにて通知します。	9／3（水） （定員に満たない場合は締切日以降も受付） 受講の決定及び抽選結果は、9/12（金）までに、申込者全員にメールにて通知します。
問合せ先	〒162－0823　新宿区神楽河岸１－１ セントラルプラザ16階 消費生活総合センター　実験実習講座担当 ☎:03－3235－1157	〒190－0012　立川市曙町１－22－17 アーバンセンター立川3階　**※会場の住所ではありません。** 東京都多摩消費生活センター　実験実習講座担当 ☎:042－522－5119

申込方法

電子申請：東京くらしＷＥＢ　募集中の講座　検索

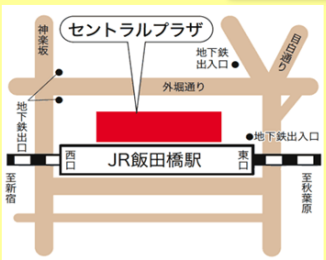
【URL】https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/center/koza250911.html

※申込の際にいただいた個人情報は、講座目的以外には使用いたしません。
※本講座は、一般消費者向けのため、企業関係者の方は、御遠慮いただきますようお願いいたします。

会場案内

【飯田橋会場】

JR飯田橋駅西口すぐ、地下鉄各線飯田橋駅B2b出口



【立川会場】

JR立川駅南口から徒歩１０分モノレール立川駅南駅から徒歩8分

立川市柴崎町 2-15-19
東京都北多摩北部建設事務所３階