



KENZO とランチを囲むトークイベント

# 四代目醗酵職人 KENZO の世界

四代目醗酵職人 KENZO が作る麴を使った体に優しいお食事と  
醗酵の世界を学ぶランチトークイベント

2023.11.26 SUN

12:00-14:00

定員 30 名



会場：エシカル Cafe としょかんのとなり  
(さいたま市大宮東図書館隣)

会費：2,000 円  
(ランチ、ドリンク付き)

金 建三 Kim Samuel-Kenzo

朝鮮王朝の宮中料理を担当した  
曾祖母の影響から伝統韓国料理を  
学ぶ、

現在、精進料理の大家  
白羊寺チョンジナムの

【正寛 尼僧 (チョンガンスニム)】

より、精進料理を

韓国有名シェフの師匠であり

宗家料理の大家

【趙 希淑 (チョ・ヒスク) 教授】

から韓国調理技術・宗家の料理を  
学んでいる。

母は宮廷料理研究家 / 在日本キムチ  
文化研究所所長の

【崔 誠恩 (チェ・ソンウン)】

活動テーマ

醗酵文化を支える、調味料や素材・  
調理法を軸に “体に活力を取り戻す”  
料理を提供する。

おいしいだけではダメ。しかし、  
こだわりを言い訳にしない。  
医食同源。体に良いから美味しい  
単純においしい。

参加ご希望の方は、[グーグルフォームにて](#) →

\* 定員になり次第締め切らせていただきます。

主催：未来を拓く つなぐ・つくるプロジェクト

さいたま市見沼区堀崎 48-1 エシカル Cafe としょかんのとなり

phone.070-3260-2020

