

『オークラキッズアカデミー』  
子どもの繊細な味覚を培う  
～味覚のクラス編～開催  
2015年8月20(木)・21日(金)2日程

ホテルオークラ福岡(福岡市博多区、代表取締役社長 水嶋 修三)では、未来を担う子供たちの心身の成長をお手伝いすることを目的としたプログラム「オークラキッズアカデミー」として、食育イベント“味覚のクラス”を開催します。

このプログラムでは、味覚の基本となる「酸味・塩味、甘味・苦味・旨味」を学んでいただきます。味に敏感な子供のうちに、舌で味わい、頭で感じ、言葉で表現することにより、食を選択する力を培います。夏休みに親子で改めて基本の味覚を学んでみませんか。

【オークラキッズアカデミー～味覚のクラス編～開催概要】

開催日時： 平成 27 年 8/20 (木)・21 (金)

11:00～14:00

場 所： 3F 宴会場

対 象： 小学 3～6 年生

参加費： 親子ペア (2名様) **5,500 円**

※追加の場合 1名様 2,750 円

募集人数： 各回 子供 **6 名** 保護者各 **1 名** **6 組 12 名**

(最少催行人数 お子様 **3 名**) 定員になり次第締め切り

申し込み方法：メールによるお申し込み [planning@fuk.hotelokura.co.jp](mailto:planning@fuk.hotelokura.co.jp)

① 参加希望日②参加者・保護者氏名(ふりがな)③年齢(小学校名・学年)

④食物アレルギー有無⑤連絡先⑥その他ご質問等

上記の 6 項目を記入の上、送信してください。

内 容： 味の基本となる 5 つの味覚を子どもたちに説明します。食材(塩、米酢、チョコレート、昆布など)の匂いを嗅いだり、食感を確かめたり、味わったりしながら、味についての理解と関心を促します。言葉で表現する授業の後、5 つの味を感じられるランチを賞味いただき、食べる楽しみを広げ、意識して食べることの大切さ、食への正しい理解と関心を高めます。最後に味覚の授業の修了証書をお渡しします。

\*料金には、全てサービス料・税金が含まれております。

このリリースに関するお問い合わせ  
ホテルオークラ福岡  
社長室 営業企画課 川崎・木村  
TEL: 092(262)1883 / FAX: 092(262)3634  
URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura  
FUKUOKA

