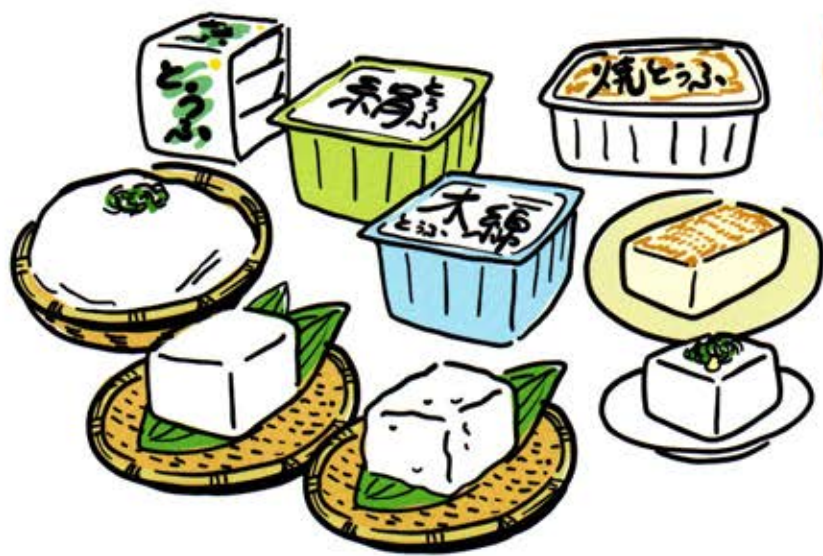


2026
Autumn

文化講演会



秋のお彼岸

～精進料理と仏教～

お豆腐を中心に

精進料理は、肉や魚を避け、植物性のたんぱく源である大豆製品を多く
用います。今回、代表的な大豆製品「豆腐」について温泉湯豆腐で有名な
(株)佐嘉平川屋の平川大計氏にご講演をいただきます。



日時

9/23

秋分の日

祝

午後1時40分頃～

(秋彼岸法要終了後、開演)



場所

曹洞宗 紫雲山 永林寺 本堂



【講師】平川 大計 氏

(株式会社 佐嘉平川屋 代表取締役)

昭和46年、佐賀県武雄市生まれ。九州大学工学部及び同大学院
(修士)を卒業後に、旧運輸省(現:国土交通省)に入庁。港湾局、
航空局に勤務。平成12年、有限会社 平川食品工業(現:株式会社
佐嘉平川屋)に入社。平成18年、代表取締役に就任。

著書に「逆転の“最弱商材”豆腐屋ブランディング」(幻冬舎)

お問合せは

主催/曹洞宗 紫雲山 永林寺 〒849-2204 佐賀県武雄市北方町大字大崎4432番地
TEL/0954-36-2642 FAX/0954-36-3854 MAIL/eirinji@cablone.ne.jp