



食文化スタジオ

ザ・料理人講座実行委員会

公益社団法人 全日本司厨士協会 福岡支部

日本中国料理協会 福岡県支部

西日本佐藤調理師会

西部ガス株式会社

株式会社プロセスプラス

(食文化スタジオ運営)

ザ・料理人講座

シリーズ 17《セミナー》**油脂の可能性を探る 和・洋・中 全3回**

①西洋料理編 **兵頭 賢馬** オテルグレージュ 総料理長

【テーマ】※予告なく、内容を変更することがございます。

西洋料理における油の活用術 調理にいきる油の多様性

和洋中、各ジャンルに特化し「油」をテーマに開催するこのシリーズ。

原料や製法によってその香り、濃さ、味わいはさまざま。第1回は西洋料理における「油」の使い方を学びます。

西洋料理ならではの調理技法をさらに引き立てる油。加熱媒体として、味、香り、それ以外にも驚くべき使用法が！用いる目的を見直すことで、油の新たな可能性を発見できる貴重な機会です。是非お見逃しなく！

日 時：4月 24日（火曜日） 14:30～17:00

受講料：2,000円（税込み）

定 員：40 名

内 容：セミナー・デモンストレーション・試食

条 件：プロの料理人及びプロを目指す方対象

参加申込締切日：4月 17日（火曜日）

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②日本料理は5月、③中国料理は6月に予定しております

【協会関係者様申込手順】受講料は、協会さまへお支払いください

お電話にてご確認のうえ、お申込みください

■全日本司厨士協会…TEL：092-761-6285 担当：塩塚

■日本中国料理協会…TEL：092-891-7322 担当：小川

■西日本佐藤調理師会…TEL：092-771-2721 担当：佐藤

【食文化スタジオ・直接申込手順】受講料は、個人さまのお振込になります

FAX、TEL、HP より必要事項をご記入の上お申込みください

①講座番号・講座名 西洋料理「フランス伝統の調理法」とご記入ください。

■講座番号…180403

②お名前 ③生年月日（年齢）④ご住所⑤電話番号⑥職業⑦性別⑧メールアドレス

<葉書>810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ保宛

<H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp

【実演内容】

①サーモンのミキュー

非加熱のサバイヨンと形状を変えた油脂

：絶妙な火入れによりサーモンは驚くほどにしっとり。

加熱をしないサバイヨンスーツと、液状ではなく別の形に姿を変えた油脂との融合。

②焦がしバターでローストした仔牛「アロゼの効果」

：食材に油をかけながら焼き上げる調理技法「アロゼ」

③油脂で香りを付けたアイスクリーム

※内容は予告なく変更する可能性があります。

お問合せ先 **092-535-2505** (10:00～17:00 日曜日休館)

■応募多数の場合は抽選とさせていただきます。

また、応募数が一定に満たない場合は、開講しないこともありますのでご了承ください。

■結果については締め切り一週間以内に、郵送にてお知らせいたします。

■会場及びその付近には駐車場が少ないため、一般公共交通機関の利用をお勧めいたします。

【個人情報取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回のお申し込みの際にご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォーム等に関する商品サービス情報のお知らせ（ダイレクトメール送付）などに利用させていただきます。

西部ガス・食文化スタジオ

〒810-0028 福岡市中央区浄水通2-14

TEL 092-535-2505 / FAX 092-531-2101

http://www.syokubunka-studio.jp/

10:00～17:00 毎週日曜日休館・臨時休館あり



《講師プロフィール》

兵頭 賢馬（ひょうどう・けんま）

オテルグレージュ 総料理長

広島県生まれ。

ホテル日航福岡「レ・セブリティ」に勤務。

2002年に渡仏し、オーヴェルニュ地方の一つ星、

シャンパーニュの三つ星レストランやパリのビストロにて経験を積む。

2005年に帰国後、長野県の会員制リゾートホテルを経て、

福岡・西中州の「レザンドール」の開業に伴いシェフを務める。

2012年にオテルグレージュ総料理長に就任。ソムリエ資格を取得。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会 会員

アミカル・テタンジェ 会員

<受賞歴>

2014年8月「第7回エスコフィエ フランス料理コンクール」3位入賞。

2015年9月「第49回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」準優勝。

2015年10月「ボキューズ・ドール2017 日本代表選手選考（第2回ひらまつ杯）」

準優勝・奈良県知事賞受賞。

「ボキューズ・ドール2017」TEAM JAPON選出。



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	180403 4/24 ザ・料理人講座<西洋料理編>	ふりがな 氏名			生年月日 (西暦)			(歳)
住所	〒				電話			
職業 (勤務先)		性別		E-MAIL				