

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**

② 日本料理編 **首藤 健児** IMD ALLIANCE株式会社 常務取締役 レストラン事業本部 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。

日本料理における油の活用術 素材がいきる油使いの技

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2回は日本料理における「油」の使い方を学びます。
加熱媒体としての油の活用法に特化し、日本料理ならではの素材を引き立てる油使いを伝授。
様々な料理に応用できる日本料理の油使いの技を習得する貴重な機会です。是非お見逃しなく！

日時：5月 22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：5月 15日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※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：中園
- 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 日本料理「油の活用術」とご記入ください。

■講座番号…180502

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 食文化スタジオ係宛

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

【実演内容】

①カツオの油タタキ

：火の代わりに油で揚げてタタキにする。
燻製香がなく、様々な調味料にあわせられる。

②瑠璃煮

：材料の色をいかす油使い。
油で揚げて炊くことで素材の色の美しさを引き立てる。

③スズキの油焼

：材料に油をぬりながら焼く日本料理の技法。
油をぬりながら焼くことでコクをプラス。

※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)

facebookでスタジオ情報をいち早くお届け！

■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。
【個人情報の取り扱いについて】
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》

首藤 健児 (しゅうとう・けんじ)

IMD ALLIANCE株式会社 常務取締役 レストラン事業本部 総料理長
西日本佐藤調理師会 師範

1989年 福岡市料亭「味処 一条」にて勤務
その後、博多都ホテル「四季亭」、「博多 漁村」等勤務
2003年 東京第一ホテル福岡内「磯火焼 博多廊」料理長就任
2008年 「九州の旬 博多廊」と屋号を変更し、天神に移転と同時に
総料理長就任
2015年 運営会社IMD ALLIANCE株式会社の常務取締役就任

現在に至る。

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	180502 5/22 ザ・料理人講座<日本料理編>	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		