



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**

③中国料理編 **梶原 陽二** 頤和園 福岡事業部 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。

中国料理における油の活用術 多彩な油使いの技～おいしさの解明～

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3回は中国料理における「油（脂）」の使い方を学びます。

「味」「香り」「辛味」「色」など中国料理における油の役割は実に多彩。油をふんだんに使用する中国料理人ならではの技を学びます。それぞれの「油」と「脂」が複雑に絡みあう味わいを体感できる貴重な機会です。是非お見逃しなく！

日 時：6月 18日（月曜日） 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：6月 11日（月曜日）

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①西洋料理は4月、②日本料理は5月に終了致しました

【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：中国

■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 中国料理「油の活用術」とご記入ください。

■講座番号…180603

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ハタと海老すり身の冬瓜巻き 水晶仕立て

：海老に豚の脂、ピーナッツ油を加えて

コクのある仕上がりに。

②トリュフ餃子

：風味付けとコク出しの油使い。

③和牛筋入り麻婆豆腐

：炒める油、辛味の油、香りの油といった

複合的な意味を考える。

※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)

f facebookでスタジオ情報をいち早くお届け！ 西部ガス食文化スタジオ 検索

■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》

梶原 陽二（かじわら・ようじ）

頤和園 福岡事業部 総料理長

1966年2月20日生まれ

1985年 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業

「博多全日空ホテル」、「JALシーホークホテル&リゾート」等

で修行を積んだ後、「中華菜館 龍天楼」で料理長を務める

2005年 中村調理製菓専門学校で准教授として中国料理講師を務める

2016年 (株)頤和園 福岡事業部 総料理長 就任 現在に至る

(公社)日本中国料理協会 福岡県支部常任理事

(公社)日本中国料理協会 功績賞・技能功労賞

(公社)調理師技術技能センター 感謝状

福岡県調理師連合会 感謝状



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	180603 6/18 ザ・料理人講座<中国料理編>	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		