



ザ・料理人講座 No.72

シリーズ 19 《セミナー》 **福岡県産野菜 季節の前菜 盛り付けの技** 和・洋・中 全3回

③ 西洋料理編 『6月』 **博多ぶなしめじ、紅たで、博多アスパラガス、博多なす**
※予告なく、内容を変更することがございます。

西洋料理人 **中橋 義幸** ホテル日航福岡 **×** 博多ぶなしめじ・紅たで 生産者

「福岡県産野菜」をテーマに開催するこのシリーズ。第3回は「6月の旬野菜」博多ぶなしめじ、紅たで、博多アスパラガス、博多なすをテーマに生産現場から生産方法、流通、野菜の一般的な特性及び特徴を深く学び、西洋料理のアプローチからその食材に適した調理方法を探ります。自社農園をもつホテルの総料理長が織り成す野菜の特性を際立たせる料理への展開と調理技術、また西洋料理ならではの盛り付けと提供技術は必見です！この貴重な機会お見逃しなく！

日時：6月 18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：6月 11日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①中国料理は4月、②日本料理は5月に終了いたしました

【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：久光
- 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「6月の旬野菜」とご記入ください。
- 講座番号…190603
- 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 海の幸のマリネ 初夏のサラダ飾り
博多アスパラガスのテリーヌとマンゴーのピュレ 柑橘風味で
- ② ホタテ貝柱のソテー 茸のエクラゼとそのソース
- ③ 旬の玄界鱸のグリル 紅たでとハーブの香り
博多なすのキャビア風と共に

※内容は予告なく変更する可能性があります。

【講演】生産者より「博多ぶなしめじ」「紅たで」について

JA福岡大城しめじ部会 大藪 佐恵子 氏
 JA筑前あさくら紅たで部会 部会長 森部 眞二 氏
 JA筑前あさくら (JA職員) 伊藤 祥吾 氏

【協力】JA全農ふくれん (全国農業協同組合連合会福岡県本部)

福岡県 農林水産部 福岡の食販売促進課
 福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

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

SNS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。



《講師プロフィール》

中橋 義幸 (なかはし・よしゆき)

ホテル日航福岡 取締役 総料理長

ホテル日航大阪開業時よりレ・セブリティにて腕を振るい、1989年からホテル日航福岡に、1998年総料理長に就任。2003年ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ資格を授与される。和のテイストを取り入れた新しいフランス料理の開発にも注力、一方で安心・安全な地産生産地の開拓、農作物づくりの支援や子供達の食育、2017年1月1日からはホテル直営農園の運営を始め、ホテルスタッフの育成にも力を注ぐ。

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



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	190603 6/18 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		