



ザ・料理人講座 No.74

《特別編》

「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」 ～新北欧料理～

その土地の、自然の恩恵を受けた食材にこだわるデンマークを中心とした北欧発の食の哲学であり、生産者も含めた食に従事するすべての人にとってサステナブル（持続可能）な食文化。その本場で学んだ海野氏に、九州の食材を使ってニュー・ノルディック・キュイジーヌのさまざまな調理法を披露していただき、体験されたことなどをお伺いします。彼の若いパワーは、これからの福岡の食を考えていくきっかけを与えてくれるはずです。

日 時：8月27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、料理人をを目指す方対象

参加申込締切日：8月20日（火曜日）



《講師プロフィール》

海野 元気 氏
(うんの げんき)

1984年 福岡県北九州市生まれ

2002年 大阪あべの辻調理師専門学校

並びに、辻調理師専門学校フランス校卒業

2004年 フランス、

「レ・プレドゥジェニー レストラン・ミッシェル＝ゲラルド」にて

修行を始める

以後、ベルギー「レストラン パルビゾン」(Barbizon)

デンマーク「シュルロル・クロ」(Sollerod Kro)

札幌「レストラン・パンケット」

福岡「ザ・マーカススクエア福岡 アゴーラ山の上ホテル」

等で研鑽を積む

フランスやベルギーでは現代フランス料理を、

デンマークでは郷土性を表現するニューノルディックの哲学を学ぶ。

2015年帰福 現在独立準備中

2007年 日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得

2011年 国際食品評議会「モンド・セレクション」審査員（ベルギー）

2018年 料理コンクール Red U-35 シルバーエッグ

現在 CLUB RED メンバー



【実演内容】

- ・デンマーク風オープンサンドイッチ
郷土料理～現代風へ エスプーマと液体窒素を使って
- ・サーモンのスモークオイルバス
球体ジュレとハーブオイル
- ・りんごの球体「エイブルスキーヴァー」と
いろいろなメレンゲ

※内容は予告なく変更する可能性があります。

【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：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 特別編②「ニューノルディック」とご記入ください。

■講座番号…190806

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

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

■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。

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！

西部ガス食文化スタジオ

検索

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	190806 8/27 ザ・料理人講座＜特別編②＞	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			