

## ザ・料理人講座 No.76

ザ・料理人講座実行委員会  
一般社団法人 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)

シリーズ 20 《セミナー》 **古典と現代 魚の調理技法を学ぶ** 和・洋・中 全3回

### ② 日本料理編 『10月』 福岡県産 “鱧” を使い切る

※予告なく、内容を変更することがございます。

日本料理人 **首藤 健児** IMDALLIANCE株式会社 × **鱧** うみてらす豊前

「福岡県産水産物」をテーマに開催するこのシリーズ。第2回は「10月の旬の魚」“鱧”をテーマに生産現場から生産方法、流通、魚の一般的な特性及び特徴を深く学び、日本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。今回は鱧をまるごと一尾使い、古典と現代の調理技法について学びます。魚の特性を際立たせる料理への展開と調理技術、日本料理人による鱧の捌きと骨切りは必見です！この貴重な機会をお見逃しなく！

日時：10月 23日 (水曜日) 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：10月 16日 (水曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③中国料理は11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：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 日本料理「10月の魚」とご記入ください。
- 講座番号…191003
- 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 鱧の捌き方と骨切り
- ② 鱧泉州蒸し  
大阪府南西部 泉州地域の名物料理 “泉州鍋” を蒸し料理にアレンジ。
- ③ 鱧寿司  
蒲焼と白焼の2種。

※内容は予告なく変更する可能性があります。

#### 【講演】 “鱧” について

うみてらす豊前 広報担当 東里美氏

【協力】 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、今回のお申し込み際に際して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》

**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 常務理事

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 西部ガス・食文化スタジオ  
常務取締役就任

現在に至る。

〒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	191003 10/23 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		