



## ザ・料理人講座 No.77

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

### ③ 中国料理編 『11月』 福岡県産 “イカ” を使い切る

※予告なく、内容を変更することがございます。

中国料理人 **片岡 徹** 広東料理 かたおか **×** イカ 福岡県漁業協同組合連合会

「福岡県産水産物」をテーマに開催するこのシリーズ。第3回は「11月の旬の魚」“イカ”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、中国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。今回はイカを使い、古典と現代の調理技法について学びます。イカの特性を際立たせる料理への展開、中国料理人による素材を生かす調理技術は、ジャンル問わず参考になる内容です。この貴重な機会お見逃しなく！

日時：11月 19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：11月 12日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①西洋料理、②日本料理は終了いたしました

【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 中国料理「11月の魚」とご記入ください。
  - 講座番号…191103
  - 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】

- 湯引き 古典風香港フィッシュソースからの現代風へのアレンジ
- 中華式 天ぷら  
…<古典>イカの旨みを逃さず揚げる、中国料理ならではの油の使い方
- ふわふわスープ  
…<現代>卵白を使い、ミンチにしたイカの甘みを引き立てる

※内容は予告なく変更する可能性があります。

#### 【講演】 “イカ” について

福岡県漁業協同組合連合会  
 販売事業部 販売課 課長補佐 鹿山 良亮 氏

【協力】 福岡県 農林水産部 水産局 水産振興課  
 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》

**片岡 徹** (かたおか・とる)

広東料理「かたおか」店主

長崎市生まれ (48歳)  
 1989年 ホテル日航福岡入社  
 2005年 同ホテル中国料理「大丸鴻臚店」料理長就任  
 2007年 同ホテル中国料理「鴻臚」料理長就任  
 2018年 同ホテル退職  
 2019年 浄水通りに広東料理「かたおか」オープン

#### 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          | 191103<br>11/19 ザ・料理人講座<中国料理編> | ふりがな<br>氏名 |  | 生年月日<br>(西暦) |  | ( 歳) |
| 住所          | 〒                              |            |  | 電話           |  |      |
| 職業<br>(勤務先) |                                | 性別         |  | E-MAIL       |  |      |