

ザ・料理人講座

シリーズ 20 《セミナー》 調味料・無限の可能性 和・洋・中 全3回

② 日本料理編 橋口 覚浩 阿蘇の司 ビラパークホテル&スパリゾート 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。

日本料理の調味料『塩、醤油、味噌』

和洋中、各ジャンルに特化し「調味料」をテーマに開催するこのシリーズ。

第2回は日本料理における「塩、醤油、味噌」の使い方を学びます。日本の伝統的な調味料である3種類を、それぞれ作る工程から、数種類のものに展開していきます。今は、ジャンルの垣根を越えて使われるこれらの調味料を、日本料理人から学ぶことで新たな可能性を発見できる機会に繋がります。是非お見逃しなく！

日時：5月 26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：5月 19日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③中国料理は6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「調味料」とご記入ください。
- 講座番号…200502
- 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 食文化スタジオ宛
<H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp

【実演内容】

- ①塩 (海水から作る)
抹茶塩、梅塩、竹炭塩など、刺身や天婦羅に合う塩。
- ②味噌 (大豆から作る)
玉味噌、鉄火味噌など、田楽や酢味噌に応用できる味噌。
- ③醤油
②の味噌を作る工程でできるたまり醤油で、季節の魚を
ご試食いただけます。

※内容は予告なく変更する可能性があります。

料理講座
延期の
お知らせ

問合せ先 092-535-2505 (10:00~17:00 日曜日休館)

- 応募する場合は抽選とさせていただきます。
- 定員・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》

橋口 覚浩 (はしぐち・あきひろ)

阿蘇の司 ビラパークホテル&スパリゾート 総料理長

西日本佐藤調理師会 理事

1983年 長崎県出身
ホテル大歓荘、ホテル角萬、割烹禎などで修行を積む
2007年より大分県のホテル新築陽にて
小西料理長のもとにて修行
2019年阿蘇の司ビラパークホテル&スパリゾート 総料理長就任

【免許・資格】

- ・日本料理専門調理師調理技能士
- ・専門調理師食育推進員
- ・全国に本調理技能士会連合会 包匠師範
- ・四條中納言山蔭嫡流日本料理道匠生



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	200502 5/26 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		