



食文化スタジオ

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)

ザ・料理人講座 No.85

シリーズ 22《セミナー》 **コース料理・献立の組み立て方** 和・洋・中 全3回

① 西洋料理編 舟木 慧

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

西洋料理におけるコース料理の組み立て方

和洋中、各ジャンルに特化し「コース料理・献立の組み立て方」をテーマに開催するこのシリーズ。
第1回は西洋料理における「コース料理」の組み立て方を学びます。世界料理オリンピックでブロンズメダルを獲得し、フリーシェフとして活躍する舟木シェフより西洋料理のコースの歴史や、料理全体のバランスの考え方まで教えていただきます。ジャンル問わず、新たな可能性を発見できる機会に繋がります。お見逃しなく！

日 時：4月 20日（火曜日） 14:30～17:00

受講料：2,000円（税込み）

定 員：24 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：4月 13日（火曜日）

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②日本料理は5月、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 西洋料理「コース料理の組み立て方」とご記入ください。

■講座番号…210403

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

《講師プロフィール》

舟木 慧（ふなき けい）

2005年（平成17） 中村学園大学 栄養科学部 卒業

2005年（平成17） タカクラホテル福岡 入社

2010年（平成22） ベトナムフロッグ 入社

2011年（平成23） タカクラホテル福岡 入社

洋食部副料理長として指揮を執る。

2017年（平成28） ジビエ料理専門店CARNE 入社

店長として店舗の指揮を執る。

2020年（令和2） フリーシェフとして独立。

2020年世界料理オリンピックにて、個人部門でブロンズメダル獲得。

【資格】

栄養士、調理師、フーツスペシャリスト

マクロビオティックセラピスト、雑穀マイスター

ベジタブル&フルーツアドバイザー

現在ハーブインストラクターの勉強中



【実演内容】

<セミナー>

- ・西洋料理におけるコースの歴史
- ・料理全体のバランスの考え方

<試食>

- ・ starters
- （食欲をあげるため、食事を始める前の前菜）

※内容は予告なく変更する可能性があります。

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

■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。

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	210403 4/20 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		