# 季節の演出「夏を乗り切るプロの技 | 〜第2回 (全3回)〜

和・洋・中のプロが教える基礎講座は、料理のカテゴリーを越えた発見と気づきに富んでいます。 各ジャンルのプロのテクニックを体感し、自分の料理に新しいエッセンスを取り込んで下さい。 貴重な体験ができる基礎講座!このチャンスをお見逃しなく!

#### ザ・料理人講座 は

公益社団法人 全日本司厨士協会 福岡支部さま 日本中国料理協会 福岡県支部さま 西日本佐藤調理師会さま

の、ご協力により運営されています。

## 日本料理

# 「晩夏の仕立て 季節を彩る日本の宝」

日本が誇る四季そして旬は、自然の恵み。旬にこだわる加賀屋の伝統の味・職人の技とは・・・

【師節内容】

オクラと薯蕷芋のすり流し・・・オクラと大和芋で作る、喉越しの良い冷製の吸い物。

鯵のいしる干し ・・・今が旬の鯵を、日本三大魚醤のひとつ"いしる"に漬け込んだ焼物。

冬瓜と穴子の博多 ・・・冬瓜と穴子を重ね合わせ、玉地で寄せた冷鉢。

鱸と麦飯の煎り出汁 ・・・夏バテ予防に効く麦を使った温物。 ※メニューや内容は予告なく変更になる場合がございます。

時 間:14:30~17:00

会 場: 食文化スタジオ 3 F

受講料: 2,000 円 (税込)

定 員:40名

内 容: デモンストレーション・試食

件: プロの料理人及びプロを目指す方対象

※初心者向きの解説は行いません

# ザ・日本料理人

《講師プロフィール》

平川 泰司 (ひらかわ・たいじ) 加賀屋 博多店 料理長兼店舗責任者 西日本佐藤調理師会 客員

主に関西を中心に、料亭・割烹・ホテルで修業。 (西宮 料亭桂茶屋、北新地 中の坊北瑞苑など) 2006年 株式会社加賀屋に入社。 石川県をはじめ数店舗の料理長を務める。

2011年 加賀屋 九州初出店に伴い、 加賀屋博多店料理長に就任。

全国日本調理技能士会連合会 庖匠師範 社団法人大阪府日本調理技能士会 理事 平直四條流儀式包丁道 師範



#### イベント参加申込締切日: 8月8日(木)

※締切日以降のお申込はお電話にてご確認ください。

## ■会場

"食"を通じて人と人を繋ぐ

# 文化スタジス



〒812-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 TEL: 092-535-2505/FAX: 092-531-2101 HP: www.syokubunka-studio.jp 営業時間:10:00~17:00 休館日:毎週日曜日・臨時休館あり



## ■申込方法・応募先

【協会申込手順】※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: 050-3385-8667 担当: 木滝
- ■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

■一般参加…R-130801 日本料理 季節の演出 とご記入下さい

■全日本司厨士協会…R-130802 日本料理 季節の演出 とご記入下さい

■日本中国料理協会…R-130803 日本料理 季節の演出 とご記入下さい

■西日本佐藤調理師会…R-130804 日本料理 季節の演出 とご記入下さい

②お名前(フリガナ) ③西暦・生年月日(年齢) ④(〒) ご住所

⑤電話番号(日中のご連絡の可能な番号) ⑥職業 ⑦性別

⑧メールアドレス (お持ちの方)

<ハガキ>〒810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛 <FAX> 092-531-2101

URL: http://www.syokubunka-studio.jp

#### ■お問合せ先 ☎092-535-2505 (休館日:毎週日曜日・臨時休館あり)

- ■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、開講しない事もございますのでご了承ください。■結果については、締め切り後1週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
- ■食物アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません。

【個人情報の取り扱いについて】

「四人同報のなり扱いにといく」
「四人同報のなり扱いにといく」
「四人同報のなり扱いにといく」
「四人同報のなり扱いにといく」
\*付近に駐車場が少ないため、会場までは公共交通機関のご利用をお願い申し上げます。商品サービス情報のお知らせ(ダイレクトメールの送付)などに利用させて頂きます。