



“食”を通じて人と人を繋ぐ

食文化スタジオ

ザ・料理人講座

ザ・料理人講座実行委員会

公益社団法人 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

食文化スタジオ（プロセスプラス運営）

シリーズ8 《アイテム戦略》 **戦うデザート** ～魅惑のデザート本当の姿～ 全3回

①西洋料理編 **宮本 英男** ホテル日航福岡 製菓・製パン料理長

テーマ：「最高の記憶を残すエピローグの演出」

ムースの技術と仕立てを学ぶ

チョコレートムース（コース仕立て）／莓のドーム（アラカルト仕立て）／モンブラン（ベーシックをモダンに）

アシェットデセールデコレーション ※コースの最後などで提供する皿盛りスタイルのデコレーション

チョコレートを使って／パラチニットを使って／ラングー・ド・シャを使って

日 時：10月29日（火曜日）14:30～17:00

会 場：食文化スタジオ 3F

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・ディスカッション

条 件：プロの料理人及びプロを目指す方対象※初心者向きの指導はいたしません

参加申込締切日：10月15日（火曜日）

【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：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 西洋料理「戦うデザート」とご記入下さい

■一般参加講座番号…R-131001

■協会関係者講座番号…全日本司厨士協会 R-131002 / 日本中国料理協会 R-131003 / 西日本佐藤調理師会 R-131004

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）

<葉書>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

<H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp

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

【ご注意】

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

悪天候やその他のやむ終えない事情により、延期もしくは中止の可能性もございます。その際には電話にてご連絡させていただきます

食品アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません

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く場合がございますので、ご了承ください

次回予告：②中国料理編 11月開催予定／③日本料理編 2月開催予定



〈講師プロフィール〉

宮本 英男（みやもと・ひでお）

ホテル日航福岡 製菓・製パン料理長

1981年 三井観光開発 熊本ホテルキャッスル 入社

1989年 ホテル日航福岡 入社

1992年 シェフパティシエ・ブーランジェに就任

【賞歴】

1985年 シャルル・プルースト ファイナリスト ディプロム授与

1996年 クープ・ド・モンド ファイナリストディプロム授与

1998年 NHI 菓子コンクール 準優勝

毎年アレンジの変わるクリスマスチョコレートケーキの人気は絶大

ラ コート サンジャック ジャン ミッシェル ロラン氏（ミシュラン三ツ星）

三國清三氏、山田宏己氏、河野透氏、植竹隆政氏などとフェアも開催

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

