



# 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

③日本料理編 **松尾 健一郎** 菓子舗 鮎松月 代表取締役

テーマ：「**素材の理解と和菓子の新提案**」

**薯蕷 (つくね芋) の扱いを学ぶ**

薯蕷餡 (季節のきんとん) / 薯蕷饅頭 (えくぼ) ※お慶びの席にふさわしい微笑む表情を映したお菓子。

**温かい菓子の演出**

葛焼き ※焼きたてでも冷やしても美味しく頂くことの出来るお菓子。蒸し方・焼き方によって食感に違いが出る。

日時：2月18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：2月4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 日本料理「戦うデザート」とご記入下さい

■一般参加講座番号…R-140202

■協会関係者講座番号…全日本司厨士協会 R-140203 / 日本中国料理協会 R-140204 / 西日本佐藤調理師会 R-140205

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

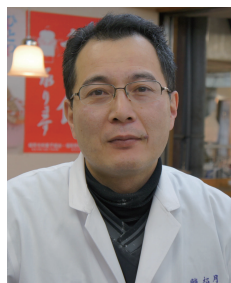
食品アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません

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



【講師プロフィール】

**松尾 健一郎 (まつお・けんいちろう)**

菓子舗 鮎松月 代表取締役

西日本佐藤調理師会 客員

1962年 福岡県生まれ

1983年 (株) 若松園菓子舗 (愛知県豊橋市) で修行

1986年 (有) 鮎松月に入社

現職 菓子舗 鮎松月 代表取締役

【鮎松月】

1935年 創業

松尾 健一郎氏で3代目となる老舗和菓子店。

十勝産の手より小豆、佐賀の良質なもち米等、厳選素材で仕上げた品を堪能出来る。

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

