



“食”を通じて人と人を繋ぐ

# 食文化スタジオ

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

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

## シリーズ9 《調理技術実習》 包丁使いの技法 和・洋・中全3回

①西洋料理編 **平野 幸三** ヒルトン福岡シーホーク 西洋料理部ブッチャー セクションシェフ

【実習内容】 ※予告なく、実習内容を変更することがございます。

## フランス料理・丸鶏を捌く

料理人であっても捌く機会の少なくなった鶏。

不要な部分を取り除く「バレ」、胸肉2枚・もも肉2枚に切り分ける「4つ落とし」など、実際に専用の洋包丁を握って実習し、捌いた鶏を使って、1品調理を行います。



日時：4月24日(木曜日) 14:30~17:00

会場：食文化スタジオ3F

受講料：2,000円(税込)

定員：30名

内容：デモンストレーション・実習・試食

条件：プロの料理人及びプロを目指す方対象 ※注：初心者向きの指導はいたしません

参加申込締切日：4月17日(木曜日)

※このシリーズは**実習参加型**です。

参加ご希望の方は、申込後、

当日はコックコート、割烹着又はエプロンのご持参をお願いします。

②中国料理5月・③日本料理6月を予定しております

【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: 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「包丁使いの技法」とご記入ください

■一般参加講座番号…R-140402

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

<HP>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》

**平野 幸三 (ひらの・こうそう)**

ヒルトン福岡シーホーク 西洋料理部ブッチャー セクションシェフ

1976年 大阪あべの辻調理師学校卒業

1976年 東京六本木 キャンティエ(イタリアンレストラン)で修行

1987年(株)プリンスホテル入社(新高輪・横浜・新宿)

1988年 プリンスホテル イタリア料理コンクール 優勝

1995年(株)ホークスタウン 福岡シーホークホテル入社

【ヒルトン福岡シーホーク】

福岡市の博多湾を望む海沿いにたつ客室1,053室のアーバンリゾートホテル。

豪華客船をイメージした建物は隣接する「福岡ヤフオク!ドーム」と共に

福岡のランドマークとして地元を始めたくさんのお客様に親しまれている。

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

