



“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

③日本料理編 **黒木 隆文** ホテル楠水閣 料理長

【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。

日本料理・和包丁魚の下拵え

和包丁の三本柱である刺身包丁、出刃包丁、薄刃包丁。それぞれの用途と使い分け及び、下拵えの仕方を習得します。実習では、海老、穴子、鱈、旬の野菜などの捌きと拵え、調理（天ぷら）まで行います。



日 時：7月 1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：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：6月 24日 (火曜日)

※①西洋料理は4月、中国料理は5月に終了しました

※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。

【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「包丁使いの技法」とご記入ください

■一般参加講座番号…R-140701

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〉

黒木 隆文 (くろき・たかふみ)

ホテル楠水閣 料理長

昭和40年9月26日生まれ

西日本佐藤調理師会 技術部長
全国技能士会連合会 日本料理マイスター
福岡県調理師連合会 副理事
公立大学法人福岡女子大学 非常勤講師

福岡の奥座敷 脇田温泉 楠水閣で10年以上料理長を務める。料理長のこだわりは、「一品一喜」。お客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら一品一品心を込めて調理するという意味の、自身が考えた四文字熟語。

今回の「ザ・料理人講座」では、6回目の講師を務める。(講座最多)

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

