



“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 10 《調理技術実習》 **料理種別の真髓を垣間見る** 和・洋・中 全3回

③日本料理編 **渡辺 康博** 海峯魯 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。

日本料理を体感する・焼物と鰹のタタキ

他ジャンルの料理人からリクエストを受けて構成する今回のシリーズ。要望が多かった鶏の炊焼きと、鰹のタタキを実習します。焼物調理や魚の串打ちなど、日本料理の基本技術を学ぶことが出来るため、他ジャンルの方にとっても習得すると活用の幅が広がる内容です。

日時：10月 8日 (水曜日) 14:30~17:00

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

参加申込締切日：10月 1日 (水曜日)

※①西洋料理は8月、②中国料理は9月に終了しました



※画像はイメージです

このシリーズは **実習参加型** です。

コックコート、割烹着等のご持参をお願いします。

※注：初心者向きの指導はいたしません

【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：092-891-7322 担当：小川
- 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「料理種別の真髓を垣間見る」とご記入ください。
- 講座番号…141002

- ②お名前 ③生年月日 (年齢) ④ご住所 ⑤電話番号 ⑥職業 ⑦性別 ⑧メールアドレス
- <葉書>810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛
<H P>URL : <http://www.syokubunka-studio.jp>



【講師プロフィール】

渡辺 康博 (わたなべ・やすひろ)
海峯魯 料理長

18歳 大阪 (曾根崎新地) の料亭で基本を学ぶ
22歳 京都の料亭で有職料理を学ぶ
大阪で割烹料理を学ぶ

その後4年半、流れ板で全国をまわり、
吉兆で指導者として活躍

九州に戻り、
かみ風船 (大分) で総料理長を務め、
現職 (有)grasp diner service 統括総料理長に至る
現在【海峯魯】では和・洋を含むグループ全店舗の統括をしている

西日本佐藤調理師会 参与

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

- 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。
- 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きます。

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



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	141002 10/8 ザ・料理人講座<和>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業		性別		E-MAIL		