



“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《特別編》

① 厨房機器の専門家 大津 博信 タニコー(株)総料理長

【テーマ】

厨房機器メーカーだからこそ出来る！

スチームコンベクションの新調理提案

今やホテルや飲食店に欠かせないスチームコンベクション。
普段何気なく使っている厨房機器ですが、
そこには調理の可能性を無限に拡げる機能がありました。
専門家に学ぶ、目からウロコの使いこなし講座。
ジャンルを問わず活用できる内容です。

日 時：11月19日(水曜日) 14:30~17:00

受講料：2,000円(税込)

定 員：40名

内 容：セミナー・デモンストレーション・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：11月12日(水曜日)



※注：初心者向きの指導はいたしません

【メニュー】

- ・ロールチキン
- ・スモークチキン
- ・鴨のコンフィ
- ・ベーコン
- ・ビーフジャーキー

※予告なく、内容を変更することがございます。

【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：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 「ザ・料理人講座<特別編>」とご記入ください。
■講座番号…141105
- 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

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



《講師プロフィール》

大津 博信 (おおつ・ひろのぶ)

タニコー株式会社 総料理長

- 1994年 ホテルニュー岡部に所属
鬼怒川ホテル(日本料理部門)
西伊豆ホテル(西洋料理部門)
ホワイトヘロンホテル(ニュージーランド)(日本料理部門)
- 2000年 新横浜プリンスホテルに所属(西洋料理部門)
- 2002年 タニコー専属シェフに就任

【タニコー株式会社】

業務用厨房機器メーカーとして、食ビジネスの成長を支えている。
厨房のあらゆるニーズに対応すべく、機器の開発・販売、
厨房設計・施工などを行っている。
日本の厨房業界のスタンダードとなる機器を数多く輩出してきた
ところが同社の魅力のひとつでもある。

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	141105 11/19 ザ・料理人講座<特別編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業		性別		E-MAIL		