



“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》②

技術指導 星 則光 中村調理製菓専門学校 教授

【テーマ】

50℃洗い・低温蒸し・真空低温調理

食材を生かす魔法の温度

食品の安全性を確保する「T（タイム）・T（テンブラチャ）管理」、それらが可能な近代調理法を学びます。

講師は50℃洗い・低温調理法などの普及者として知られる星 則光氏。

食材を生かす温度や調理法を知ること、より美味しく、より安全な食の提供が可能となります。

日時：2月 17日（火曜日） 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：2月 10日（火曜日）



※画像はイメージです

※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 「ザ・料理人講座＜特別編＞」とご記入ください。

■講座番号…150203

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、今回のお申し込みに際して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



《講師プロフィール》

星 則光（ほし・のりみつ）

中村調理製菓専門学校 教授

1969年 ホテルオークラ東京 入社
1971年 ホテルオークラアムステルダム 出向
その後、数々の海外ホテルのプロモーションを手掛ける
1992年 郵船クルーズ客船 飛鳥 乗船技術指導
1999年 ホテルオークラ福岡<山里> 料理長
2003年 ホテルオークラ東京<山里> 総料理長
2004年 ベストアメニティー・日一膳 入社 商品開発技術指導
2006年 (株)萬坊 入社 商品開発技術指導
2008年 (株)フーディック 入社 料理顧問
2012年 中村調理製菓専門学校 教授（現職）

国内・海外を合わせ数十カ所に赴き、日本の食文化を広めてきた日本料理界の重鎮

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	150203 2/17 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		