



“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 11 《セミナー》 **調味料の基本と応用の提案** 和・洋・中 全3回

②日本料理編 **野村 茂** 中村調理製菓専門学校 特別講師 / マホロバ・マイズ三浦 元総料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

和食調味料・素材を味わう使い方

各ジャンルに特化した調味料の基本、そして応用の提案がテーマのこのシリーズ。

第2回は、和食の合わせ調味料3種を学びます。ジャンルを問わず料理の基盤となる調味料を使うため習得することで活用の幅が広がりますよ。素材を味わうための調味料の使い方、是非ご覧ください。

日 時：5月 14日 (木曜日) 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：5月 7日 (木曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③西洋料理を6月に予定しております

【師範内容】

・若狭地 / 田楽味噌 / 西京味噌の作り方

・春蛸の若狭焼き

・新じゃがいものパイ皮包み

・春鰯の西京漬け

※若狭地・・・若狭焼きにかける合わせ調味料

田楽味噌・・・味噌に味噌や砂糖等を入れて煮詰めたもの

西京味噌・・・甘口で薄塩な味わいの白味噌

【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「調味料の基本と応用の提案」とご記入ください。

■講座番号…150501

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》

野村 茂 (のむら・しげる)

中村調理製菓専門学校 特別講師
マホロバ・マイズ三浦 元総料理長
西日本佐藤調理師会 師範

1985年 原鶴温泉 六峰館 (福岡) 料理長

1989年 料亭 三光園 (福岡) 入社

1991年 萩本陣 (山口) 料理長

2008年 鳴門グランドホテル (徳島) 総料理長

2011年 マホロバ・マイズ三浦 (神奈川) 総料理長

2015年 宮古島 囃託社員

現在に至る

2010年～ 中村調理製菓専門学校の特別講師を務める

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	150501 5/14 ザ・料理人講座<日本料理編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業		性別		E-MAIL		