



“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

③西洋料理編 後藤 健一 グランドハイアット福岡 アロマーズ料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

洋食調味料・旨味を引き出す使い方

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3回は、洋食の様々な調味料を学びます。西洋料理の特徴とも言えるソース、スパイスやビネガーなど肉・魚の旨味を最大限に引き出す使い方をたっぷりと伝授します。是非ご覧ください。

日時：6月 23日 (火曜日) 14:30～17:00

受講料：2,000円 (税込み)

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：6月 16日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①中国料理は4月、②日本料理は5月に終了いたしました

【師範】(課題の調味料)

・サーモンのスモーク 紅茶の香り 法蓮草添え
サフラン風味のブルブランソース
(シミュール、サフラン、白ワインビネガー、ローリエ)

・鴨胸肉のロースト レンズマメ添え フランポワーズビネガーソース
(フランポワーズビネガー、ローズマリー、
グラニュー糖のソースでの使い方と応用)

・魚の一夜干しのローストと粒マスタードのテリーヌ
パジルとサンドライトマトのサルサ
(粒マスタード、サルサソース)

【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 西洋料理「調味料の基本と応用の提案」とご記入ください。

■講座番号…150606

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 食文化スタジオ保研

<HP> 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】

後藤 健一 (ごとう・けんいち)

グランドハイアット福岡 アロマーズ料理長

福岡県生まれ

幼少の頃より料理に惹かれ、この世界に入る

東京・九州のホテルで修行を積み

1996年 グランドハイアット福岡に入社 (開業と同時に)

2004年 レストラン「アロマーズ」の料理長に就任

多くのゲストを魅了する料理は、素材を活かすこと

～シンプル&エレガント～をモットーに生み出されている

【アロマーズ】

朝食からディナーまでバラエティ豊かに食事を楽しむことができる。

季節ごとの新鮮な九州食材を随所に使用し、シンプルなスタイルで

美味しく安心してお客様に食べていただけるよう細部にまでこだわった

料理の数々を提供している。

FAX申込欄 FAX : 092-531-2101

講座	150606 6/23 ザ・料理人講座<西洋料理編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業		性別		E-MAIL		