



“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 12《セミナー》 シーンを彩る 演出の技巧 和・洋・中 全3回

②日本料理編 中牟田 富仁 福岡サンパレス 名誉和食料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

茶懐石に見る和の演出 料理を引き立てる しつらえの美意識

各ジャンルの様々な食事シーンを盛り上げる、演出テクニックを紹介するこのシリーズ。第2回は、和食の盛り付けやしつらえを通して、日本の美意識を表現する演出技巧を学びます。季節を感じる器選びや素材選び、また余白の使い方や計算された配置などは、料理をより美しく美味しく見せ、また食事をより印象的なものにします。目に見えないおもてなしの心を形にする和食ならではの演出を、ぜひお見逃しなく！

日時：8月 27日 (木曜日) 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：8月 20日 (木曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③中国料理は9月に予定しております

【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 日本料理「シーンを彩る 演出の技巧」とご記入ください。
- 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

【内容】 ※内容は予告なく変更する可能性があります

- ◇解説：和の演出～茶懐石の基本に沿って～
- ◇調理実演：一汁一菜 (向附、汁椀、飯)
強肴 (胡麻酢和え)
八寸 (山の物と海の物)、湯斗 等

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



《講師プロフィール》

中牟田 富仁 (なかむた・とみじ)

福岡サンパレス 名誉和食料理長 / 西日本佐藤調理師会 師範

- 1947年 福岡市生まれ
- 1965年 高校卒業後 料亭、旅館にて修業
- 1977年 二日市温泉 石狩山荘 料理長に就任
- 1979年 総合結婚会館 まいづる苑入社 グループ4店舗の総料理長に就任
- 1990年 ホテルニューオータニ博多 入社
- 1991年 ホテルニューオータニ熊本 和食料理長として出向
- 1996年 シーホークホテル&リゾート 和食総料理長として入社
- 1999年 鹿児島 妙見 石原荘 支配人兼料理長
- 2001年 KKRホテル熊本 総料理長として入社
- 2009年 福岡サンパレス ホテル&ホール 和食料理長として入社 名誉和食料理長として後輩の指導に業務する



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	8/27 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	