



“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

株式会社プロセブラス

(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中国料理編 福本 博和 中華川菜 蓮華 代表

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

野菜彫刻と飾り盛り 料理を引き立てるお皿の中の景観美

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。最終回は、中国料理に華を添える、野菜彫刻と飾り盛りの技巧を学びます。野菜から切り出すダイナミックな彫刻、そして、まるで皿の中が小さな世界に見えるほど精巧に作り込まれた、飾り盛り。食材や料理を木や岩に見立てて景観を描く技は、中国料理独特テクニックです。野菜そのものの色彩を利用した秀逸な見立てなど、すぐに活用できるヒントもたくさん！あらゆるジャンルの方へおすすめです。

日時：9月 29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：9月 22日 (火曜日)

※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 中国料理「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>



《講師プロフィール》

福本 博和 (ふくもと・ひろかず)
中華川菜 蓮華 代表

1975年 福岡県糸島市生まれ
中村調理製菓専門学校を卒業後、日本における四川料理の祖・陳建民氏の
愛弟子、現熊本ホテルキャッスル社長 斉藤隆士氏に師事。熊本ホテルキャ
ッスルにて14年間四川料理を学ぶ。2010年中華菜館 五福に副料理長として
5年間腕をふるい、現在に至る。

「第7回 青年調理士のための全日本中国料理コンクール」前菜部門 金賞
「第6回 中国料理世界大会北京」日本代表として 金賞 / 個人前菜 金賞

【内容】 ※内容は予告なく変更する可能性があります

◇セミナー： 野菜彫刻と料理

◇実 演： 飾り盛りの実演

◇野菜彫刻に合った料理2品 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、今回のお申し込みに際し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	9/29 ザ・料理人講座 <中国料理編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)	・	・	(歳)
住所	〒			電話			
職業		性別		E-MAIL			