



ザ・料理人講座

“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)

《特別編》

行天 健二 鮨「行天」店主

福岡・佐賀版ミシュラン

2015年度 **三つ星** 獲得

【テーマ】※予告なく、内容を変更することがございます。

魂の江戸前寿司「美味しさの頂点」を極める職人の仕事

シャリとネタ。このシンプル極まる構成の中には、並々ならぬ吟味と数えきれぬ作業工程が隠されている。「当たり前と思ってやれるかどうか」。若き職人はさっぱりと言う。素材とまっすぐに向き合い、きちんとしたものを仕入れ、きちんと処理をして絶対的な美味しさを捕まえる。それらの一切に妥協を許さず、自分の感覚を信じて走り続ける行天氏。その芸術ともいえる領域から見えるものとは。今回は、シャリへのこだわりや素材の目利きについて、さらには加工技術や接客への思いなど、他では聞くことのできない貴重なお話を伺います。すべてのジャンルの料理人へ向けた、奥深き鮨の世界に触れる滅多にない機会です。ぜひお見逃しなく。

日時：2016年2月15日(月) 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

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8日(月曜日)



《講師プロフィール》

1982年、鮨屋の孫として生まれる。
東京・江戸前鮨の名店で修業後、
2008年、故郷下関で鮨屋を独立開業。
2012年、福岡市内に移転し「鮨 行天」開業。

※注：初心者向きの指導はいたしません

【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：行天氏の歩み、江戸前の仕事

その他にも、行天氏のこだわりについて深くお伺いします。
乞うご期待!! ※試食なし

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



【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 特別編「行天 健二氏」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

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	2/15 ザ・料理人講座<鮨>	ふりがな氏名		生年月日(西暦)	. . (歳)
住所	〒			電話	
職業		性別		E-MAIL	