



ザ・料理人講座

シリーズ 13《セミナー》 **スープ・だしを極める** 和・洋・中 全3回

③西洋料理編 **井川 満** ホテルオークラ福岡 調理飲料部 宴会調理課

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

西洋料理のオリジン(原点) 伝統のダブルコンソメ

各ジャンルに特化し「スープ・だしを極める」をテーマに開催するこのシリーズ。
第1回は、西洋料理のスープを学びます。ホテルオークラに代々伝わる「ダブルコンソメ」。この歴史ある琥珀色のスープを引き出すためには時間や温度管理等、風味を残しつつ澄ませる繊細な技の数々が。伝統と革新的な技を堪能する貴重な機会です。野菜や魚の旨味を最大限に引き出すスープも伝授します。是非ご覧ください。

日 時：4月 20日 (水曜日) 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：4月 13日 (水曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②日本料理は5月、③中国料理は6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 西洋料理「スープ・だしを極める」とご記入ください。
■講座番号…160404
- 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》
井川 満 (いかわ・みつる)
ホテルオークラ福岡 調理飲料部 宴会調理課
昭和48年12月生まれ
調理師専門学校卒業後
福岡市内のホテル、客船で勤務
平成14年ホテルオークラ福岡入社
宴会セクション、レストランなどを経て
現在宴会セクションで勤務

【師範内容】

- ・肉を用いたスープ…コンソメ、ダブルコンソメのとり方、フランへの展開
- ・野菜を用いたスープ
…冷製コンソメに合う野菜ベースのスープ
- ・魚を用いたスープ
…魚介のスープに合う意外な組み合わせ

※内容は予告なく変更する可能性があります。

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	160404 4/20 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		