



“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 13 《セミナー》 **スープ・だしを極める** 和・洋・中 全3回

③日本料理編 **岩永 克也** 筑後川温泉 桑之屋 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。

日本料理 すっぽんを学ぶ ～捌き・調理・スープ～

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2回は、日本料理のスープを学びます。今回は「すっぽんを卸す」ところから丁寧に実演・解説を行いすっぽんの「出汁の取り方」や「出汁の使い分け」を伝授します。その他、煮る・蒸す・冷やし固める技法やポイント、具材との相性についてもご紹介いたします。貴重な機会、是非ご覧ください。

日 時：5月 24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：5月 17日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③中国料理を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 日本料理「スープ・だしを極める」とご記入ください。

■講座番号…160502

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>

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》

岩永 克也 (いわなが・かつや)

筑後川温泉 桑之屋 料理長

昭和34年 長崎県西彼杵郡生まれ 昭和50年より料理に携わる

昭和55年より 大跳閣ホテルグループ 総料理長 島家芳計氏の元で修行

昭和58年 一本立ち 各和食店を経験し現在に至る

西日本佐藤調理師会 常務理事

日本調理師連合会 師範

福岡県日本料理技能展 福岡県知事賞受賞

全調技連日本料理 マイスター認定

国際観光旅館 桑之屋 現 料理長



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	160502 5/24 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		