

ザ・料理人講座

シリーズ 16 《セミナー》 伝統と食文化『ハレ』の料理技術 和・洋・中 全3回

② 西洋料理編 信國 和則 ホテルセントラーザ博多 調理部 洋食調理課 プチサンク調理

【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 フランス伝統の美食文化 祭事と地方料理

和洋中、各ジャンルにおける伝統的な“祝い”の料理を学ぶ本シリーズ。今回は西洋における伝統的なハレの料理を学びます。フランスでは食事が「出産、結婚、誕生日、成功、再会など、個人や集団の生活の最も大切な時を祝うための社会的慣習」であり「フランスの美食術」としてユネスコ無形文化遺産に登録されています。西洋の伝統的な祭など食文化とともに息づくハレの料理を西洋ならではの意味合いや多彩な地方毎の特色とともに学びます。

日時：8月 22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：8月 15日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※③日本料理は9月に予定しております

【実演内容】

- ①真鯛と帆立貝のポワレ シードル風味のクリームソース
：毎年、古都ルーアンで「ノルマンディー食の祭典」が開催されるノルマンディー地方の料理。海鮮が豊富で、酪農やりんご栽培が盛んなノルマンディーならではの料理。
- ②若鶏のパロティヌ 香草風味
：クリスマスクリスト生誕の日、フランスの食卓に欠かせない鶏料理。
- ③ナヴァラン
：イースター(復活祭)の際食す伝統的な料理で、キリストの象徴でもある仔羊を用いた料理。

※内容は予告なく変更する可能性があります。

【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：中園
- 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『御祝い料理』とご記入ください。
■講座番号…170804
- 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 食文化スタジオ保宛
<H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp



《講師プロフィール》

信國 和則 (のぶくに・かずのり)
ホテルセントラーザ博多 調理部 洋食調理課 プチサンク調理

1969年6月20日生まれ
大阪あべの辻調理師専門学校 卒業
1989年 東京グランドホテル 入社
2006年 ホテルセントラーザ博多 入社 現在に至る

2011年 3月 (社) 全日本司厨士協会 支部会員 感謝状
2015年 3月 西洋料理専門調理師認定 技能検定 取得
2017年 4月 (社) 全日本司厨士協会 理事
2017年 5月 (社) 全日本司厨士協会 支部会員 感謝状

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



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	170804 8/22 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 (勤務先)		性別	E-MAIL			