



ザ・料理人講座 No.59

《特別編》和洋中コラボ講座 第2回

国内においても稀な、料理人たちが料理ジャンルを超えた取り組みを行っている『ザ・料理人講座』。活動は6周年を迎え、おかげさまで59回目の開催となりました。第2回の今年度は、中華の料理人がメインとなり、「きのこ」を使った料理を披露。同じ素材を使って、洋食と和食の料理人が、それぞれのジャンルの技術とセンスでそれぞれの料理を披露します。福岡を代表する料理人達の競演にご期待下さい。

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)

和食：平川 泰司
(加賀屋 博多店)
西日本佐藤調理師会 理事

中華：国武 智康
(八仙閣本店)
日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長

洋食：高橋 毅
(タカクラホテル 福岡)
全日本司厨士協会 福岡支部

和洋中 料理の競演!! ザ・料理人 2017 “きのこ料理”のプレゼンテーション

日時：11月21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 11月14日(火曜日)

【師範内容】

中華：大分県産乾燥椎茸の黒酢ソース／ホタテのフリッター 中華風ふりかけ秋野菜添え
(松茸 ポルチーニ茸 2種類の香り)

洋食：きのこツナ(マグロ)のテリーヌ～きのこのクラッカー～／りんごときのこのスープ

和食：吉野仕立てのきのこ鍋／きのこの朴葉焼き

※注：初心者向きの指導はいたしません ※予告なく、内容を変更することがございます

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。

【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「和洋中コラボ」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>

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	11/21 ザ・料理人講座<和洋中コラボ>			ふりがな 氏名	生年月日 (西暦)	(歳)
住所	〒			電話		
職業 (所属先)	性別	E-MAIL				