



ザ・料理人講座

シリーズ 20 《セミナー》 調味料・無限の可能性 和・洋・中 全3回

① 西洋料理編 久家 博 西鉄グランドホテル メイン厨房料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

西洋料理の調味料 『オリーブオイル、オリーブ』

和洋中、各ジャンルに特化し「調味料」をテーマに開催するこのシリーズ。

第1回は西洋料理における「オリーブオイル、オリーブ」の使い方を学びます。今やあらゆる料理に用いられる「オリーブオイル」。またその原料である「オリーブ」についても、西洋料理ならではの調理技術で調味料として使用します。各ジャンルにおいても、調味料の新たな可能性を発見できる貴重な機会です。是非お見逃しなく！

日時：4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：4月 14日 (火曜日)

※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月に予定中止のす

【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：久光
■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「調味料」とご記入ください。
■講座番号...200403
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 食文化スタジオ宛
<H P>URL : http://www.syokubunka-studio.jp

【実演内容】

- ①“オリーブ”と野菜
：バターを使用せず、オリーブオイルのみで仕上げるスープ
②“オリーブ”と魚
：EXバージンオリーブオイルで作るマッシュポテト
オリーブオイルのパウダー
③“オリーブ”と肉
：豚肉のポワレ 香草でマリネした野菜
オリーブの実のパウダー

※内容は予告なく変更する可能性があります。

料理講座
中止のお知らせ

お問い合わせ先 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。
■定員に達しない場合は、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



《講師プロフィール》

久家 博 (くげ・ひろし)

西鉄グランドホテル メイン厨房料理長
福岡市生まれ。(48歳)
1991年 西鉄グランドホテル入社
2005年 同ホテル「グランカフェ」料理長就任
2017年 同ホテル「メイン厨房」料理長就任
現在に至る



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

Form with fields for Course (講座), Address (住所), Occupation (職業), Name (氏名), Birthdate (生年月日), Gender (性別), and Email (E-MAIL).