



ザ・料理人講座 No.86

シリーズ 22《セミナー》コース料理・献立の組立て方 和・洋・中 全3回

② 日本料理編 畑 具和 KKRホテル熊本 和食調理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

日本料理における献立の立て方

和洋中、各ジャンルに特化し「コース料理・献立の組み立て方」をテーマに開催するこのシリーズ。第2回は日本料理における献立の立て方を学びます。和食と日本料理について、またご試食では日本料理ならではの季節感が豊かに感じられる、先付け、椀物、焚合わせの3品をお召し上がりいただきます。ジャンル問わず、新たな可能性を発見できる機会に繋がります。お見逃しなく！

日時：5月 25日 (火曜日) 14:30~17:00

受講料：2,000円 (税込み)

定員：24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 18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: 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 日本料理「献立の立て方」とご記入ください。
■講座番号...210503
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



講師プロフィール

畑 具和 (はた ともかず)

KKRホテル熊本 料理長
華刀流若駒会 副会長
西日本佐藤調理師会 客員
昭和58年(1983) 下鴨茶寮入社
昭和63年(1988) 南禅寺順正入社
平成9年より同店副料理長
平成14年(2002) KKRホテル大阪 レストラン料理長
平成23年(2009) KKRホテル博多 和食調理長
平成28年(2016) KKRホテル熊本 和食調理長
【資格】
専門調理師調理技能士

【実演内容】

<セミナー>

- ・和食と日本料理について
・献立の立て方

<試食>

- 季節を感じて頂くお料理
・先付け...葛八つ橋
・椀物...牡丹冬瓜
・焚合わせ...鰻茄子

※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

Form for registration with fields for course name, address, phone, gender, and email.