



ザ・料理人講座

シリーズ 15 《セミナー》 各伝統料理における現代へのアプローチ 和・洋・中 全3回

①日本料理編 小西 登 天ヶ瀬温泉 浮羽別館 新紫陽 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 豆腐百珍 伝統の技術と知恵に学ぶ豆腐の多様性

和洋中、各ジャンル毎の伝統的な料理技術を学ぶ本シリーズ。豆腐は古くから日本でも親しまれ、江戸時代には『豆腐百珍』という本も刊行されるほど、多種多様な料理の展開が可能な食材です。今回は身近で健康志向の現代にも幅広く活用できる“豆腐”にまつわる伝統的な技を学びます。豆腐の作り方から、副産物を活かした料理、豆腐の伝統的な料理、更に貴重な高野豆腐の細工も披露。他ジャンルの方にも発想のヒントとなる技の数々は必見です。

日 時：6月 27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：6月 20日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①中国料理は4月、②西洋料理は5月に終了致しました

【実演内容】

今回は、豆腐にまつわる伝統的な料理や貴重な技術、また食材としての多様性を学びます。

- ◇自家製 豆腐：にがりから手づくり
 - ・豆乳、副産物を活かした料理：小鉢、吸い物等
 - ・豆腐料理：伝統的な豆腐料理
- ◇自家製 高野豆腐：作り方解説
 - ・高野豆腐の細工：大会に出品「風神雷神」の細工披露、解説

※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：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「豆腐百珍」とご記入ください。
- 講座番号…170503
- 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】

小西 登 (こにし・のぼる)

天ヶ瀬温泉 浮羽別館 新紫陽 料理長
西日本佐藤調理師会 常務理事 技術部長
昭和48年生まれ。山ノ上ホテル、国際観光旅館 萩本陣、
阿蘇内牧温泉 ホテル角萬 等で修業を積む。
平成19年 天ヶ瀬温泉 浮羽別館 新紫陽 料理長 就任
平成20年 7月 (一社)全国日本調理技能士会連合会 包匠師範
平成20年10月 四篠中納言山蔭嫡流匠生
平成20年11月 食育推進員
平成21年 4月 (公社)日本調理師連合会師範
平成24年10月 職業訓練指導員 (日本料理科)
平成28年10月 (公社)日本全職業調理士協会錬匠 (福岡県第一号認定)
福岡県日本料理技能展 県知事賞 金賞 (第一号)
第33・35・36回 日本料理全国大会 入賞

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

講座	170605 6/27 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 (勤務先)		性別		E-MAIL		