

東京都日本調理技能士会主催 第7回「料理講習会」

～次世代に伝える温故知新の新たな試み～

東京都日本調理技能士会では、技能振興事業の一環として食育推進を踏まえた、次世代に伝える新たな試みの「料理講習会」を学校法人後藤学園の全面協力により年2回開催しています。世界遺産となった和食は季節感と生活習慣に根ざしたその土地の行事食等が評価されたものです。次世代に伝える目的もあり、毎回調理師専門学校にプロ講師の助手を務めていただきます。第7回の講師は本会常任理事・湖山亭うぶや料理長大窪公也師範の担当で行います。会員及び一般の皆様お誘い合わせの上、ふるってご参加下さい。

現代日本料理「真空調理」を駆使して

今回は新調理システム推進協会専任講師を務める大窪公也先生が現代日本料理に欠かせない“真空調理”を駆使して小鉢三品、煮物、焼物、お口直しの逸品を指導します。

- ・講習料理の試食ができます。お土産が付きます。
- ・協賛商社 ヒガシマル醤油(株)・池島フーズ(株)



大窪公也先生

- 講師 大窪公也先生 (湖山亭うぶや料理長)
- 日時 平成29年6月24日(土) 午前10時～
- 会場 (学)後藤学園武蔵野調理師専門学校
東京都豊島区南池袋3-12-5 TEL03-3982-5151
- 交通 JR・東京メトロ・東武・西武池袋駅
- 会費 1000円 (学生300円)
- 定員 先着100名 (予約期間5日前迄)

氏名	住所	携帯
氏名	住所	携帯
氏名	住所	携帯

東京都港区赤坂3-14-2ドルミ赤坂501-D
全調技連支部 東京都日本調理技能士会

●お申込み先● FAX 03-3583-6288

※上記にお名前とご連絡先(携帯番号)ご記入の上FAXでお申込下さい。