

東京都日本調理技能士会主催 第9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。ユネスコの世界無形文化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。和食を代表する日本料理を内外に普及するとともに、技能の向上と次世代に継承する後進の指導育成を目的に実施されています。第9回の講師は本会副会長で(株)LEOC 青山荘料理長岡田孝志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。

文月のくずし会席

今回はフードサービス企業をリードする給食委託会社(株)LEOC 青山荘で活躍する東京都調技会副会長で料理長の岡田孝志先生が盛夏の食材を駆使して指導します。

- ・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)



岡田孝志先生

- 講師 岡田孝志先生 (株)LEOC 青山荘
- 日時 平成30年6月23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
- 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)

●お申込み先● FAX 03-3583-6288

<input type="checkbox"/> 参加する(人)		<input type="checkbox"/> 参加しない
氏名	住所	携帯

※上記にお名前とご連絡先(携帯番号)をご記入の上、参加・不参加にかかわらず必ずFAXでご返事下さい。
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 TEL 03-3583-6216