

出演者プロフィール

料理実演<中国料理>

■ 吉岡 勝美 (よしおか かつみ)



「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問。辻調理師専門学校を卒業後、同校に入職。香港「敬賓酒家」で広東点心を研修。香港「富麗華酒店(フラマーホテル)」、広州「広東大厦・潮苑春」で広東料理を研修。教鞭をとる傍ら、TV、雑誌、著作活動などで活躍中。

コアメンバー

料理実演<日本料理>

■ 松尾 英明 (まつお ひであき)



日本料理「柏屋」代表・総料理長。大学では理論物理学を専攻。同時に茶の湯に傾倒。卒業後は滋賀県の名料亭「招福楼」で修業し、実家の日本料理店に戻り、料理長となる。1993年より現在の料亭、会席スタイルで柏屋を率いる。会席料理に物理学、お茶、料理が有機的につながる新しい世界を創り出し、注目を集める。2015年香港に出店。現代的手法を取り入れた日本料理の神髄を世界に伝える。

料理実演<フランス料理>

■ 山口 浩 (やまぐち ひろし)



「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長。神戸マイスターのひとり。フランスの名店「ラ・コート・ドール(現「ル・ベルナル・ロワゾー」)」の総料理長ベルナル・ロワゾー氏に師事。2000年から現職。常にフランス料理界に大きな話題を投げかける存在。

コアメンバー

スタディ

■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)



「味の素株式会社イノベーション研究所」農学博士。京都大学で鰹だしのおいしさについて研究を始め、2004年同大学院博士後期課程修了。その後、味の素株式会社、仁愛大学などで研究活動を継続。専門は栄養化学、調理化学、食品科学。「おいしさ」について、作る側と食べる側の両面から研究している。

ゲスト<ディスカッション>

■ 本郷 義浩 (ほんごう よしひろ)



「毎日放送」チーフプロデューサー。早稲田大学を卒業後、1988年毎日放送に入社。「水野真紀の魔法のレストラン」をはじめ、幅広いジャンルの番組を制作。海外でのテレビ賞受賞は40を超える。近年は麻婆豆腐研究家を名乗り「麻婆十字団」を結成するなどさまざまな活動を行い、プロデューサーとしての手腕を多様に発揮している。

イベント詳細

*イベント内容は都合により変更となる場合があります。

■ 日 時：2018年2月18日(日) 11時～14時30分(開場 10時30分)

■ 会 場：<辻調グループ校>エコール 辻 大阪

*駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

■ 参加費：2,000円

*申し込み後にお送りするメールに記載の振込先へ振り込みをお願いいたします。なお、食材手配等により2月9日以降は参加費をご返金できません。ご注意ください。

■ 定 員：180名様

*申し込み順ではなく、振り込み完了順となります。ご注意ください。

■ 受 付：定員になりしだい締め切らせていただきます

■ 申込方法：ホームページまたはFAX

*会員限定のイベントとなります。参加申込の際には「会員登録(無料)」をお願いいたします。

食文化研究会 <http://www.food-culture.jp/>

■ 問い合わせ：関西食文化研究会 事務局 TEL.06-4803-2350

平日 10:00～17:00(土・日・祝除く)



〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-3
最寄駅：天王寺駅(JR・地下鉄御堂筋線)
阿倍野駅(地下鉄谷町線)

第26回定期イベント FAX参加申込書

会員番号	※会員番号を忘れられた場合は、メールもしくは電話にてお問い合わせください。		
ふりがな	ふりがな	店舗・勤務先名	FAX番号
氏名			
電話番号			

●上記 FAX 参加申込書の全ての項目をご記入の上、下記事務局までお送りください。

※振り込み後のキャンセルは、下記事務局まで必ずご連絡ください。

お問い合わせ先・申込・参加方法

関西ビジネスインフォメーション(株)内「関西食文化研究会事務局」

TEL:06-4803-2350 平日10:00～17:00 [土・日・祝・年末年始期間(12/28～1/5)除く]

FAX: 06-4803-2240 / E-mail: shokubunka@kbinfo.co.jp

●お客さま情報の取り扱い

お客さまが入力されました個人情報は、イベント申し込みのみにて使用させていただきます。その他の目的では一切使用いたしません。また、個人情報の取り扱いに関しましては、研究会プライバシーポリシー(<http://www.food-culture.jp/>)をご参照ください。