

料理のプロ、必見!

第九回 会員限定イベント

参加費無料

アブナイのに、クセになる。

苦くて旨い

味覚が発達してから初めてわかる、
大人の味“苦味”の魅力に迫る!

2/12日
11:00~14:30

先着100名様

会場 <辻調グループ校> 辻調理師専門学校

申込方法: ホームページまたは、
FAX(裏面)でお申し込みください。

WEBで検索

食文化研究会

検索

<http://www.food-culture.jp/>

※参加申込の際には「会員登録(無料)」をお願いいたします。

参加者
募集!

Program 1

料理のサイエンス

川崎 寛也氏

農学博士

人は、なぜ苦い味に敏感なのか、なぜ求めるのか。
苦味の不思議を、科学的に解明してもらいます。

Program 2

料理デモンストレーション
試食

各ジャンルの料理人が料理で実証。あえて使うことで、旨さが広がる、
苦味の生かし方を披露してもらいます。

- 日本料理 : 村田 吉弘氏 「菊乃井」主人
- フランス料理 : 山口 浩氏 「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長
- 中国料理 : 南 茂樹氏 「中国菜 一碗水」オーナー料理人

Program 3

ディスカッション

木下幸治さん(<辻調グループ校>エコール 辻 大阪・フランス料理
主任教授)も加わり、出演者全員で討議。

「苦味」と「おいしさ」について、あらためて検討します

プロフィール

基調講演

■ 川崎 寛也(かわさき ひろや)

農学博士。1975年兵庫県生まれ。1998年京都大学農学部の伏木亨教授のもと、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、味の素株式会社食品技術開発センター、仁愛大学人間生活学部などで研究活動を継続。

専門は栄養化学、調理科学、食品科学。日本調理科学会、日本味と匂学会、日本農芸化学会に所属。鰹だしのおいしさに関する栄養行動学的研究、中華鰹だしの調理科学的研究、プロの調理技術の科学的解析など、「おいしさ」について、作る側と食べる側という両面から研究している。



料理デモンストレーション<中国料理>

■ 南 茂樹(みなみ しげき)

大阪に2002年開店以来、12席のカウンターを一人で仕切る。ということで話題にのぼっているのですが、そこに南さんの本質があるわけではありません。東京「知味 竹盧山房」の山本豊さんのもとでの修業は、古典を徹底的に学び、それを現代に復活させることでした。いまでも毎年中国本土へ1ヶ月ほど研修の旅にでるのです。そこで自らの料理の原点を探ると同時に現代の調理も学ぶのです。四川、広東、上海、北京という四大料理にとらわれることなく、自らの舌で確かめ、試行錯誤を繰り返して南さんの料理を作り上げます。厨房での南さんは中華の伝道師のようにも見える存在です。(門上武司)



関西食文化研究会コメンター

料理デモンストレーション<日本料理>

■ 村田 吉弘(むらた よしひろ)

京の老舗料亭「菊乃井」3代目主人。伝統的な京料理に独自の料理法や食材を組み合わせるなど新しい料理スタイルにも挑戦し、今や世界的にも注目される料理人のひとり。



関西食文化研究会コメンター

料理デモンストレーション<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。三つ星レストラン「ラ・コート・ドール(現「ル・レベルナール・ロワゾー」)」の総料理長ベルナール・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。



関西食文化研究会コメンター

ディスカッション

■ 木下 幸治(きのした こうじ)

<辻調グループ校>エコール辻 大阪・フランス料理主任教授。1973年に辻調理師専門学校を卒業後、同校に入職し後進の指導にあたる。料理を紹介する技術の冴えとユーモアあふれる解説は、テレビや雑誌でもおなじみ。



■ 日 時：2012年2月12日(日) 11時～14時30分

■ 会 場：<辻調グループ校> 辻調理師専門学校 本館

※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：無料

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。

■ 定 員：先着100名

■ 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

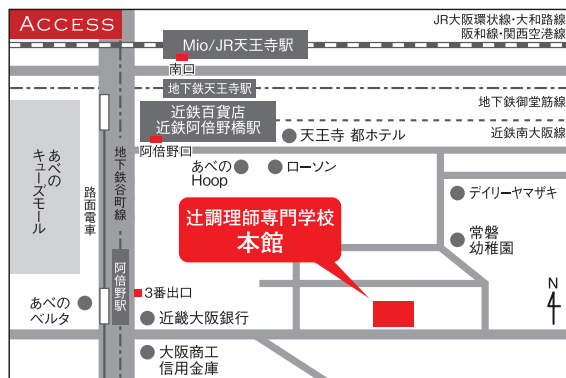
食文化研究会

検索

<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)



- 天王寺駅(JR・地下鉄・御堂筋線) 南口より徒歩8分
- 阿倍野橋駅(近鉄) 阿倍野口より徒歩8分
- 阿倍野駅(地下鉄谷町線) 3番出口より徒歩4分

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 TEL.06-6624-1101(代)(※当日のみ)

第九回 会員限定イベント 「苦くて旨い」 参加者募集!

第九回 「苦くて旨い」 FAX参加申込書

必ず全ての項目にご記入ください。

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	
氏 名			

● 上記FAX参加申込書に必要事項をご記入の上、下記事務局までお送りください。

※お申し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 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]

申込・参加方法 FAX: 06-4803-2210

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。