

中国料理の真空調理セミナー

講師: 居地正一シェフ (ハローキティスマイル料理長)

来る7月30日(水)、大阪ガス ハグミュージアム(大阪市)にて、中国料理のレジェンド、居地正一シェフによる【中国料理の真空調理セミナー】を開催します。

中国 3000 年の歴史ある料理を真空調理に置き換える方法を学びます。

参加者限定で終了後、《居地シェフを囲む懇親会》を予定しています。

(希望者のみ・限定 20 名)

またとないこの機会に多くの皆さまのご参加をお待ちしています。



【居地正一シェフ・プロフィール】

1954 年兵庫県生まれ。「神戸金龍閣」「青峰」「京都グランドホテル 白鳳」「シンエーフーズ 金龍閣」等でキャリアを積み、「クラウンプラザホテル神戸 蘇州」料理長、同ホテル中国料理長を務め、現在、淡路島の「ハローキティスマイル」料理長として活躍中。

20 年ほど前より洋食が中心だった真空調理を学び、中国料理に取り入れた第一人者。

■開催日時 令和 7 月 7 月 30 日(水) 13 時～16 時 (受付開始 12 時 30 分)

13:00 <料理講習> 居地正一シェフ ※試食あり

★淡路鶏もも肉の蒸し物 葱ソース

★広東風 叉焼

★牛脛肉の柱候醤油煮込み

※食材入荷の都合により変更になる場合があります。

15:45 <質疑応答><PRタイム> (株)TOSEI、大阪ガス(株)

16:00 終了

【セミナー参加者で希望者のみ】

17:00 居地シェフを囲む懇親会 (かごの屋 大阪ドームシティ店) 限定 20 名

■開催場所 大阪ガス ハグミュージアム 大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号

■参加費 セミナー4,000 円、懇親会 6,000 円(希望者のみ・フリードリンク)

■協賛 株式会社 TOSEI

■協力 公益社団法人日本中国料理協会 兵庫県支部、一般社団法人日本シェフ同友会

■主催/申込先 株式会社タカース・コーポレーション
TEL.0745-43-2120 FAX.0745-43-2121
E-mail h_d_taka2@ybb.ne.jp

【参加申込書】

申込みは「氏名」、「勤務先」、「住所」、「電話番号」、「FAX 番号」、「メールアドレス」をご記入のうえ、メールまたはFAXでお申込み下さい。

★E-mail: h_d_taka2@ybb.ne.jp ★FAX: 0745-43-2121

※複数で参加される場合は【個別でメール】または【コピーして1人1枚ずつ】FAXして下さい。

氏名		勤務先		所属/肩書	
住所	〒				
TEL 携帯		FAX		メール ※必須	
振込名	※申込み氏名と違う場合のみ記入			懇親会 (どちら か選択)	参加する ・ 参加しない

- ① 上記申込書に必要事項をご記入のうえ、㈱タカース・コーポレーション
までにFAXまたはメールにてご送付下さい。

メール h_d_taka2@ybb.ne.jp

FAX. 0745-43-2121

- ② メールまたはFAXを受信後、こちらから確認の連絡を返信します。
③ 参加費を下記口座にお振込み願います。
(セミナーのみ 4,000 円、セミナー＋懇親会 10,000 円)

【振込口座】

南都(ナド)銀行 結崎(ユヅキ)支店
普通 2084104
名義: 株式会社タカース・コーポレーション
《振込手数料はご負担願います》

開催一週間前までご入金頂きますようお願い致します。

ご入金が確認されない場合はキャンセル扱いとさせていただきます。