

フランスで今、最も注目を集める料理人とサービスマンが日本料理研修に参加

「日＝仏 食文化ワークショップ」を大阪で開催します。

フランスを代表する3名の若手料理人とサービスマン3名が、日本料理アカデミーの「日本料理フェローシップ」で来日し、10月29日(日)～11月5日(日)の8日間にわたり、厨房での研修に加え、酒蔵での日本酒研修、京都天龍寺での禅研修、堺の刀鍛冶職人による包丁研修などに参加し、日本料理の全体の体系を学びます。

その研修の集大成として最終日に開催される「日＝仏 食文化ワークショップ」を、ジャパンファウンデーションは日本料理アカデミーと共催致します。

日時 : 2006年11月5日(日) 10:00～17:00

会場 : エコール・辻 大阪(辻調理師専門学校、大阪市阿倍野区)

内容

第1部 フランス人料理人による基調デモンストレーション:日本酒に合うフランス料理

参加料理人 : パスカル・バルボ(アストランス)、ジャック・デコレ
セバスチャン・プラス(ミッシェル・プラス)

第2部 分科会:「日本料理」と「フランス料理」～普遍性と特殊性～

第3部 全体シンポジウム:「日本料理」とは何か

参加方法 : 入場無料。別紙の FAX 用紙か電子メールでお申し込みください。
(会場の都合上、先着120名様までとさせていただきます。)
ご出席いただける方には参加証をお送りします。)

詳細 : http://www.jpff.go.jp/j/others_j/news/0610/10-01.html

* 日本料理アカデミー/日本料理の世界的な普及とグローバルスタンダードの確立を目的に活動する任意団体。京都の老舗料亭が中心となって結成され、「瓢亭」当主・高橋英一氏が会長を、「菊乃井」当主・村田吉弘氏が理事長を務める。

お問合せ・お申込

日本料理アカデミー事務局(武庫川女子大学内) 担当:和泉志穂

FAX : 0798 - 45 - 9846 / 電子メール: sizumi@mukogawa-u.ac.jp

* 参加証送付住所の誤りを防ぐため、FAX 用紙か電子メールでお申し込みください。

FAX TO: 日本料理アカデミー事務局(武庫川女子大学内)宛

0 7 9 8 - 4 5 - 9 8 4 6

* 電子メールの場合は、同じ内容を sizumi@mukogawa-u.ac.jp 宛にお送りください。

2 0 0 6 年 1 1 月 5 日 (日) 1 0 : 0 0 ~ 1 7 : 0 0

「日 = 仏 食文化ワークショップ」

(於 : エコール・辻 大阪) に出席します。

参加希望部会に印をつけてください。(複数・すべても可)

第一部 基調デモンストレーション

第二部 分科会

第三部 シンポジウム

お名前 :

ご所属機関名・部署 :

< 御連絡先 > ご勤務先 / ご自宅

住所 〒

TEL

FAX

Mobile

電子メール

- お知らせ頂いた個人情報については、本事業開催以外の目的では使用しません。
- 会場の都合上、先着120名様までとさせていただきます。ご出席いただける方には参加証をお送りしますので、必ずご住所をご記入ください。