

# トック・ブランシュ国際倶楽部 料理講習会のお知らせ

トック・ブランシュ国際倶楽部では、依田英敏氏（レストラン「ルセット」オーナーシェフ）を講師に迎え、特別料理講習会を開催致します。ジビエをテーマにした料理メニューは「野鳥の軽い燻製と塩漬けフォアグラのサラダ仕立て」、「夏鹿の贈り物仕立て ブルーベリーと杜松の実風味のソース」、そしてルセットのスペシエリテである「熊の掌のラグー 根セロリのクーリー添え」の3品を披露していただきます。フランス料理店の多い神戸の中でも老舗の有名店「ルセット」のオーナー、依田シェフはジビエがブームになる20年前から得意料理としてお店で提供されています。依田シェフにより現代風に解釈された伝統的フランス料理の技法を学べる素晴らしい機会です。多くの皆様にご参加をいただけますようご案内いたします。ぜひお誘い合わせのうえ、ご参加のほどお願い申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 緑川 廣親  
西日本地区委員長 石井 之悠

記

- 日 時 2019年 8月 26日（月曜日） 受付13:00 / 講習会13:30~16:00
- 会 場 育成調理師専門学校（尼崎校）  
兵庫県尼崎市開明町2-30-2（下記の地図参照）
- 講 師 依田 英敏氏（レストラン「ルセット」オーナーシェフ）

- 内 容
  - ① 野鳥の軽い燻製と塩漬けフォアグラのサラダ仕立て  
Salade d'oiseaux sauvages légèrement fumés et foie gras salé
  - ② 夏鹿の贈り物仕立て ブルーベリーと杜松の実風味のソース  
Aumônière de chevreuil sauce aux myrtilles et au genièvre
  - ③ 熊の掌のラグー 根セロリのクーリー添え（ルセット スペシエリテ）  
Ragoût de paume d'ours au vin rouge, coulis de céleri-rave

- 参加費 3,000円（試食していただけます） \*当日会場でお支払い下さい。
- 対 象 会員、一般（どなたでもお越しいただけます。お誘い合わせのうえお申込下さい。）
- 申込み 7月26日（金）までに、下記のメールアドレスへ氏名、連絡先、人数を明記のうえ、  
お申し込み下さい。折り返し、リコンファームのご連絡を致します。  
会員を含めて先着順の60名ですので、お早めにお申し込み下さい。

- 問合せ&申込先 育成調理師専門学校（尼崎校）TEL 06-6411-6921 担当：山本靖

[y-yamamoto@ikusei.ac.jp](mailto:y-yamamoto@ikusei.ac.jp)

※お電話によるお問い合わせはご遠慮下さい。お申込はメールにてお願い致します。  
なお、講習に関する問い合わせも上記、メールにてお願いいたします。

## ■ 依田 英敏（よだ ひでとし）氏 プロフィール

有限会社ルセット 代表取締役/トック・ブランシュ国際倶楽部 会員

1960年 大阪市生まれ  
1982年 立命館大学卒業後、実家の鰻、川魚料理店 丹波家に入店。  
1986年 大阪天満橋のフレンチ ル・ポンドシエル入店  
1990年 神戸北野のフランス料理DENIにてスー・シェフを務める。  
1992年 神戸北野にて、レストランrecipe開店。  
2000年に2店舗目フランス料理Recetteを開店し、現在に至る。  
2008年 関西のシェフの会「一日会大阪」の4代目会長に就任。

