

# 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、佐々木康二氏（レストラン「プレスキル」シェフ）を講師に迎え、正統派フランス料理の技術を伝承する特別料理講習会を開催いたします。ヨーロッパ、日本各地の有名ホテル、レストランで腕を磨き、エスプリを身に着けた佐々木康二シェフに、「ブーランシェー包み」を含めた3品とメートル・ドテル彦坂幸治氏によるゲリドンサービスをご披露いただきます。伝統的技法を生かし、現スペシャリテを勉強できるまたとない機会です。皆様お誘い合わせのうえ、ご参加下さいますようご案内申し上げます。

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 2020年 3月18日 (水曜日)  
受付 13:00～ / 開始 13:30～16:00 (予定)

■会 場 辻調グループ エコール辻大阪  
辻フランス・イタリア料理マスター カレッジ 1階カレッジホール  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-3

- |        |   |
|--------|---|
| ■ 講習内容 | <p>① Foie gras au torchon<br/>フォアグラのトーション巻き ※試食</p> <p>② Pâté chaud de sole de Setouchi<br/>瀬戸内で獲れた舌平目のパテ ショー (デクパージュ) ※試食</p> <p>③ Poulet de Bresse en vessie<br/>ブレス産ブーランシェー包み (デクパージュ)</p> |
|--------|---|

- 講 師 佐々木康二氏 レストラン「プレスキル」シェフ \*トック・ブランシュ国際倶楽部会員  
■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。)  
■定 員 80名 (先着順)  
■申込み 下記のメールアドレスへ、氏名、勤務先、携帯電話番号、同伴者氏名を明記のうえ、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80名ですので、お早めにお申し込み下さい。  
■問い合わせ& 申し込み先 辻調理師専門学校 担当:可児 慶大 (かに よしひろ)  
\*お問い合わせ、お申し込みはメールにてお願ひいたします。

kani@tsuji.ac.jp

## 【佐々木康二(ささき やすじ)氏 プロフィール】

岡山県出身。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、岡山国際ホテルに入社。その後ルクセンブルグ、オランダの「インターベンチネンタルホテル」やフランス パリの「ホテルクリヨン」リヨンの「アラン・シャペル」、「ラ・メールブラジエ」等で働く。国内では神戸「アラン・シャペル」や、長崎「ハウステンボス」にて約20年間上柿元 勝氏に師事する。2008年ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表となり初代アジアチャンピオンに輝く。2015年10月大阪 淀屋橋odonaビル2Fのレストラン「プレスキル」開業と共にシェフに就任し現在に至る。不易流行」を信条として日々研鑽。

