

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、藤本義章『Difference/ディファランス』オーナーシェフを講師に迎え、フランス料理の調理技術を学ぶ特別料理講習会を開催いたします。ホテル日航大阪に11年間在籍し、29歳でレストラン「レ・セブリティ」のスー・シェフに就任。その間数々の料理コンクールにチャレンジして腕と感性を磨いた藤本義章氏に柔軟な発想と意外な素材同士を組みあわせるテクニックをご披露いただきます。繊細な盛り付けやスパイスや酸味でアクセントをつけ五感を刺激する独創的な料理を学習いただけると思います。この機会にたくさんの皆様のご参加をお待ちしております。

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 2023年 **3月17日** (金曜日) 受付:13:00～ 講習:13:30～16:00 (予定)
- 会場 大阪あべの 辻調理師専門学校 1階 視聴覚教室
大阪市阿倍野区松崎町3-16-1 TEL 06-6624-1101 (代)
交通アクセス:天王寺駅 (JR/大阪メトロ御堂筋線) 南口より徒歩8分、大阪メトロ谷町線 阿倍野駅3番出口より徒歩4分
- 講習内容 ① *Truite cuite à basse température avec du jambon cru maison, parfum fumé*
鱒の低温調理と自家製の生ハム 燻製の香り
② *Haricots de saison, Citrus Hassaku et yaourt en salade*
季節の豆たちと八朔、ヨーグルトのサラダ仕立て
③ *Rôti d'agneau et Chorizo d'agneau, avec fricassée de coquilles Saint-Jacques et légumes sauvages*
仔羊のロティと仔羊のチョリソー仕立て 帆立貝と山菜のフリカッセと共に
- 講師 藤本 義章氏 (Difference/ディファランス オーナーシェフ、トック・ブランシュ国際倶楽部 会員)
- 参加費 4,000円 (全品試食していただけます) *当日会場でお支払い下さい。
なお、当日のキャンセルは後日参加費をお振込いただきます。ご注意ください。
- 対象 会員、一般 (どなたでもお越しいただけます)
- 申込み 以下のQRコード又はメールアドレスへ、氏名、勤務先、携帯電話番号、同伴者氏名を明記の上、お申込み下さい。領収書の必要な方は必ず宛先をご記入ください。
折り返し、リコンファームの連絡をいたします。なお、会員を含めて先着順60名ですので、お早めにお申込み願います。
- 問合せ 大阪あべの 辻調理師専門学校 担当:可児 慶大 (かによしひろ) kani@tsuji.ac.jp
*お問合せ、お申込はメールにてお願いいたします。



藤本 義章 (ふじもと よしあき) 氏 プロフィール

- 1983年 大阪府生まれ
- 2001年 ホテル日航大阪入社、11年間在籍。その間、数々の料理コンクールで腕と感性を磨く。
- 2012年 29歳の若さで、フランス料理「レ・セブリティ」スー・シェフに就任。
- 2013年7月12日 レストラン「Difference/ディファランス」をオープン。
- 2014年 ミシュランガイド大阪で一つ星を獲得し、現在に至る。

申込方法 申込フォームまたはメールにてお願いします

申込の定員状況はSNS (facebookやInstagram)にて更新します。ご確認をお願いします。



申込みフォームの場合

スマートフォンでQRコードを読みとり
必要事項を入力ください。
(一番簡単です!)

メールの場合



kani@tsuji.ac.jp

氏名、勤務先、携帯番号、同伴者氏名を明記し送信してください。
折り返し、リコンファームの連絡をいたします。
※領収書の必要な方は宛先をご記入ください

