

# 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当会会員の【真白 ましろ】小霜 浩之料理長を講師に迎え、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。一期一会ならぬ“一瞬一句”をコンセプトに日本中の食材と向き合い、全ての調理法を動員して美味しく楽しい料理を生み出す感性と磨き上げられた技術を学んでいただけたらと思います。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 齋藤 裕之  
西日本地区 委員長 石井 之悠

- 日時 2024年**3月12日** (火曜日) 受付:13:00~ 講習:13:30~16:00 (予定)
- 会場 **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3-16-11 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/阿部野駅 (大阪メトロ谷町線) 3番口より徒歩4分
- 講習内容
  - 1 Purée de navet au parfum de fleur de cerisier et coquillage  
桜かほる 蕪と貝 海のエッセンス
  - 2 Poêlé de SAWARA et tige de petasite sauce jambon rôti et agrumes  
鱈のポワレ 落の臺の苦味 ロースハムと柑橘ソース
  - 3 Pigeon rôti et son boudin noire  
ピジョンロティとそのブーダンノワール
- 講師 小霜 浩之氏 (真白 料理長/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けます。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 3月2日 (土) までに以下のQRコードでお申込み下さい。QRコードで申し込みできない場合は、以下メールアドレスへ、氏名、勤務先、携帯電話番号、同伴者氏名を明記してお申し込みください。受付後メールにて折り返し、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80名ですのでお早めにお申込み下さい。**領収書の必要な方は必ず企業様宛先をご記入ください。**
- 問合せ 調理師専門学校 担当:大西 章仁 (おおにし あきひと) [toque-blanche@tsujicho.com](mailto:toque-blanche@tsujicho.com)  
\*お問合せ、お申込はメールにてお願いいたします。



## 小霜 浩之 (こしも ひろゆき) 氏 プロフィール

- ・1971年大阪府生まれ
- ・1989年よりリーガロイヤルホテル (大阪) にて19年間勤務
- ・2004年リーガロイヤルホテル史上最年少の33歳でリーガロイヤルホテル小倉「レストラン シャンボール」のシェフに就任
- ・2009年3月 京都のフレンチレストラン「DOUZE GOUT 12+」のシェフに就任
- ・2012年5月 兵庫県芦屋市に「コシモ・プリュス」をオープンし、ミシュランガイド京都・大阪2014で一つ星獲得
- ・「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2015日本代表」ファイナリスト
- ・2017年11月京都でフレンチ割烹「祇園 呂色」をオープンしミシュランガイド京都・大阪2018で一つ星獲得
- ・2023年8月京都烏丸・六角に【真白 ましろ】をオープン

## 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

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

✉ [toque-blanche@tsujicho.com](mailto:toque-blanche@tsujicho.com)

