

# 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 当会会員の太田昌利氏（リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長）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講習会を開催いたします。太田シェフは大阪を代表する老舗名門「リーガロイヤルホテル」の総料理長に歴代最年少で抜擢され、その確かな実力は業界でも高く評価されています。講習会では太田シェフがこれまで多くのフランス人シェフとイベントをしてきた中で、感銘を受けた料理を太田シェフ流にアレンジしたものを実演いただきます。ぜひ、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 2025年**3月12日**（水曜日） 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）
- 講習内容
  - 1 Coquillages Saint-Jacques aux endives  
香ばしい帆立貝 アンディーヴとハムの香り
  - 2 Flan d'artichaut et homard, crème de laitue, consommé de homard  
オマール海老とアーティチョークのフラン  
リーフレタスのクリームとオマール海老のコンソメスープ
  - 3 Galette de pieds de porc et ris de veau, mesclun d'herbes  
ピエ・ド・ポールとリ・ド・ヴォーのガレット仕立て ハーブサラダ添え
- 講師 太田 昌利氏（リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長/トック・ブランシュ国際倶楽部 会員）
- 参加費 4,000円/会員 5,000円/一般（全品試食していただけます） <当日現金でお支払いください>  
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 2月25日（火）までに以下のQRコードでお申込み下さい。開催前に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下さい。
- 問合せ 辻調理師専門学校 担当：可児 慶大（かによしひろ） [toque-blanche@tsujicho.com](mailto:toque-blanche@tsujicho.com)  
\*お問合せはメールにてお願いいたします。



## 太田 昌利（おおた まさとし）氏 プロフィール

1982年 3月 株式会社ロイヤルホテル入社  
1998年 5月 海外研修（フランス「ジョルジュ・ブラン」、スイス「ホテルポーリバージュ」）  
2001年 長野県 くるよんロイヤルホテル 料理長に就任  
2005年 4月 リーガロイヤルホテル東京 「レストラン ガーデン」 シェフ  
2007年 4月 リーガロイヤルホテル 「レストラン シャンボール」 シェフ  
2013年 4月 リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長（兼）リーガロイヤルホテル 総料理長  
2013年 6月 株式会社ロイヤルホテル 執行役員 就任  
2014年 6月 一般社団法人 日本エスコフィエ協会 理事 就任  
2016年 11月 フランス農事功労章 シュヴァリエ受章  
2017年 6月 株式会社ロイヤルホテル 常務執行役員 【現】

## 申込方法 以下の申込フォームにてお願いします

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。



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。  
パソコンからの場合は以下のURLをブラウザに入力ください  
<https://bit.ly/4eUHLoZ>

