

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、当会会員の十時 亨氏 (GINZA TOTOKI オーナーシェフ) 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講習会を開催いたします。十時シェフは国内外での修行後、1992年からレストラン「銀座レカン」の料理長を務め、2003年に独立、オーナーシェフとして日本の環境と食生活に合わせた自然派のフランス料理を提供し、多くの美食家たちを魅了されています。この度の講習会では春の食材を使った3品を実演いただき、経験豊かな十時シェフの技術とその知識を学ぶことができます。この貴重な機会に職場の皆様をお誘いの上、ご参加下さいますようお願い申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 齋藤 裕之
東日本地区委員長 中宇 祢 満也

記

- 日時 2025年 **3月17日** (月) 受付:13:00~ 講習:13:30~16:00 (予定)
- 会場 **東京調理製菓専門学校 6階フードスタジオ**
東京都新宿区西新宿7-11-11 TEL 03-3363-9181
- 講習内容
 - ① Assortiment d'asperges blanches
*Mousse d'asperges blanches
*Salade d'asperges blanches et jambons crus, légumes printaniers
*Truffe à la crème
ホワイトアスパラガスの取り合わせ
ホワイトアスパラガスのムース/ホワイトアスパラガスと春野菜のサラダ
イペリコベジータ生ハム クレームド トリュフ (ムース ロースト、蒸し、フリット、サラダ)
 - ② Boule de truffe
トリフボール
 - ③ Cuisse de sanglier grillée et pousses de bambou Parfum de poivre japonais
イノシシもも肉のグリエとタケノコ 山椒の香り
- 講師 十時 亨 氏 (GINZA TOTOKI 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/会員 5,000円/一般 (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 3月3日 (月) までに、以下のフォームにてお申し込み下さい。(先着順90名)
- 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 TEL 03-6273-1418 メール toques@ESF.jp

十時 亨 (ととき とおる) 氏 プロフィール



1956年福島県生まれ。国内での6年間の修行の後、1982年7月、本物の技術を習得すべく、フランス・ベルギーに渡る。6年間の研鑽の後、1988年8月に帰国。1992年3月、銀座レカンにて料理長に就任。2000年3月、総料理長に就任。2002年5月、(社) 全国調理師養成施設協会の理事、フランス調理師協会日本支部の参事就任。同年フランス調理師協会功労賞を受賞。銀座レカン退社後、2003年6月、(株) アーテ・クルを設立。同年、ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE会員に。2003年12月、自らの名前を冠した「レディタンザ・トトキ」を開店し、オーナーシェフとなる。2013年9月、「レディタンザ・トトキ」開店10年目に「GINZA TOTOKI」としてリニューアルオープン、現在に至る。
2015年9月、農林水産省 料理マスターズブロンズ賞受賞。2015年9月、厚生労働省認定 現代の名工 (卓越技能章) 受賞。2022年10月、料理マスターズ シルバー賞受賞。

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/3Zr85CU>

