

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、樋口 宏江氏（志摩観光ホテル 総料理長）を講師に迎え、特別講習会を開催いたします。樋口シェフは、2016年に開催された伊勢志摩サミットにおいて、世界の首脳をもてなした公式晩餐会を総指揮され、その卓越した手腕は国内外から高く評価されています。

本講習会では、樋口シェフの原点である 伊勢志摩・三重県の食材を用いた特別メニューを通して、「伝統と革新」というテーマのもと、受け継がれてきた技術と新たな挑戦の融合を実演いただきます。この貴重な機会に、職場の皆様やご友人をお誘い合わせのうえ、ご参加くだ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 齋藤 裕之
西日本地区委員長 石井 之悠

記

■ 日時 2026年 **3月11日** (水)
受付: 13時～ 講習: 13時30分～16時 (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 Terrine d'ormeau
鮑テリーヌ
- 2 Bisque de langouste
伊勢海老クリームスープ
- 3 Sauté de chevreuil mariné, sauce au vin rouge
鹿肉マリネのソテー 赤ワインソース

■ 講師 樋口 宏江 氏 (志摩観光ホテル 総料理長)

■ 参加費 4,000円/会員 5,000円/一般
(どなたでも参加できます。全品試食していただけます)
※ 参加費は事前決済 (カード/コンビニ/ペイジー) をお願いしています。
※ 3月4日 (水) 以降のキャンセルは以下の取消料をいただきます。
(7日前～4日前は参加費の50%、3日前から100%)

■ 申込み 2月25日 (水) までに、以下のフォームまたはメールにてお申し込み下さい。
なお、会員を含めて先着順の 60名ですので、お早めにお申し込み願います。

■ 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 事務局 TEL 03-6273-1418



樋口 宏江 (ひぐち ひろえ) 氏 プロフィール



三重県出身。辻調グループ 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業後、志摩観光ホテル入社。
第5代総料理長高橋忠之氏、第6代総料理長宮崎英男氏の薫陶を受ける。
2008年ホテル内に新たに作られたフランス料理店「ラ・メール」シェフとなる。
2014年第7代総料理長就任。2016年には「G7伊勢志摩サミット」でワーキングディナーを担当。
2023年フランス政府より「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を授与される。
2017年「農林水産省 料理人顕彰制度料理マスターズ」においてブロンズ賞、2024年にはシルバー賞を受賞。
2024年文化庁長官表彰受賞
2025年 初の著書『自然への想いを繋ぐ皿「海の幸フランス料理」の伝統と未来』を刊行
志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ表現した「伊勢志摩ガストロノミー」の取り組みを発信している。

申込方法

以下の申込フォームから送信

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。
会のホームページからもリンクがあり
ますので、アクセスしてください。

問い合わせ先

✉ toques@ESF.jp

開催一週間前にリマインドメールをお送りします。
toques@esf.jpが受信できるよう設定をお願いします。
変更やお問い合わせはメールにてお送りください。