



MOMAJ主催 「料理講習会」のお知らせ

フランス農事功労章受章協会(会長:上柿元勝)「技術・情報部会」では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし料理、菓子の講習会を開催しています。
令和初の講習会は大阪での開催です。テーマは「暑い夏にとっておきの料理」。
MOMAJ新理事太田昌利シェフと、京都でミシュラン一ツ星を獲得した小霜浩之の二人のシェフを講師にお迎えします。
講習会のコーディネート、コメンテーターはMOMAJ上柿元勝会長が務めます。
多くの皆様のご参加をお待ちいたします。

.....

【講習会概要】

開催日・時間：2019年8月19日（月） 13:00～16:30（12:30～受付開始）

会 場：辻学園 調理・製菓専門学校（担当：西尾智治先生）
〒 530-0047 大阪市北区西天満1丁目3-17 TEL 06-6367-1261

会 費：4,000円（税込）・・・当講習会運営費の一部はMOMAJより拠出しております

定 員：先着70名様（定員になり次第締め切り）

プログラム：小霜浩之氏：ピジョンとビーツ クレープ包み 肝ソース
フォアグラを包んだピエ ド ポー シェリーとマスタードのソース
：太田昌利氏：ブイヤベースのジュレと鰐 トマト風味のウイキョウのコンポート
鴨もも肉のモロッコ風煮込み クスクスとともに

【講師】



太田 昌利

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
1982年ロイヤルホテルに入社後「ジョルジュ・ブラン（フランス、三ツ星）」「ボーリバージュ（スイス）」で研鑽を積む。
リーガロイヤルホテルのガストロノミックレストラン「シャンボール」でレジス・マルコン、エマニュエル・ルノーら多くの三ツ星フランス人シェフの賞味会を開催し、関西のフランスガストロノミー発展に貢献。
13年リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長に就任。16年農事功労章シュバリエを受章。



小霜 浩之

祇園 呂色 オーナーシェフ
1989年より「リーガロイヤルホテル（大阪）」にて19年間研鑽を積む。
史上最年少の33歳で「グランメゾン・シャンボール（小倉）」のシェフに就任。
09年より京都フレンチレストラン「ドゥーズ・グー」にてシェフを務めた後、12年5月芦屋に「Koshimo Plus」を立ち上げる。
「ミシュランガイド関西2014」一ツ星獲得。17年11月「祇園 呂色」をオープン。「ミシュランガイド京都2019」1ツ星獲得。

【料理解説】



上柿元 勝

MOMAJ会長 / クーダイニング総合プロデューサー
カミュー オーナーシェフ
1974年に渡仏し、「ル・デュック」「アラン・シェペル」「ピック」などの一流店で研鑽を積む。
81年より神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」オープニングから10年に渡りグランシェフを務め、91年ハウステンボス、ホテルヨーロッパの総料理長及び総支配人ハウステンボスホテルズ名誉総料理長を務める。
16年フランス農事功労賞オフィシエを受章。「現代の名工」に選ばれる。17年農林水産省第8回料理人顕彰制度「料理マスタース」ブロンズ賞受賞。日本エスコフィエ協会副会長。19年MOMAJ会長に就任。

【お申込】

下記必要事項をメール（info@momaj.jp）にてお申込ください。FAXでも可。

※先着順となりますのでお早めにお申込みください。

氏名	カナ
連絡先住所	〒
	勤務先：
電話番号	
メールアドレス ※必須	

【個人情報の取扱について】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

【本件に関するお問合せ】

フランス農事功労章受章者協会 事務局 Mail： info@momaj.jp
TEL：090-2462-6772（MOMAJ料理講習会実行委員会事務局 宮司）FAX：03-3499-7476