



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章受章者協会 (MOMAJ)

MOMAJ主催 「料理講習会」のお知らせ

フランス農事功労章受章者協会(会長:田中健一郎)「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。今回は本年、新たにシュバリエの叙勲をうけた関西を代表する二人のシェフによる講習会を開催いたします。講習会のコーディネート、コメンテーターはMOMAJ副会長の上柿元勝シェフが務めます。関西初のMOMAJ料理講習会に多くの皆様のご参加をお待ちいたします。

開催日: 2017年8月21日(月) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)

会場: 辻学園 調理・製菓専門学校 (担当者: 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



山口 浩(写真上)神戸北野ホテル 総支配人・総料理長

大阪のホテルでの勤務後、渡仏。パリで数店勤務後ブルゴーニュ地方「ラ・コート・ドール」で修業し帰国後「ラ・コート・ドール神戸」の料理長を任される。'92年の震災後にホテル運営会社を設立し代表取締役就任、'00年に「神戸北野ホテル」を再興して自ら総支配人・総料理長として活動中。'08神戸市より「神戸マイスター」認定、'15農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受章、'16フランス共和国より農事功労章シュバリエ勲章を受章した。



太田昌利 (写真下)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

ロイヤルホテルに入社後、フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」、スイスの「ボーリバーージュ」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・ルノーら多くの三つ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した。2013年、リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長に就任し、グループの若手育成に尽力している。2016年フランス政府より農事功労章シュバリエを受章した。

プログラム: 山口浩氏 オードブルと魚料理 (一部試食あり)
太田昌利氏 スープと肉料理 (一部試食あり)
料理解説: 上柿元勝氏

会費: 5,000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)



お申込・問い合わせ: 下記申込書に必要事項をご記入の上、FAXまたはメールにてお申込み下さい。

フランス農事功労章受章者協会 事務局 (申込み・問合せ) (株)オフィス・オオサワ内
TEL: FAX: 03-3469-1132 Mail: info@momaj.jp

FAX 03-3469-1132 または メール info@momaj.jp まで

2017年8月21日(月) MOMAJ 料理講習会 大阪
申 込 書

下記		す。
勤務先名	募集は締め切りました	
申込者名		
連絡先住所 (勤務先・自宅)		
領収書		
メールアドレス		

【個人情報の取扱いについて】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、ご本人様ご無断で第三者に開示することは一切ございません。