～大阪産野菜と大阪産泉だこ、河内鴨を使った料理講習会のお知らせ～

日時：平成 27 年 3 月 23 日（月）14：00 ～ 16：30
（受付 13：30 より）

会場：福島工業株式会社　エフズデザインコート
大阪府大阪市西淀川区御幣島 3-16-11　TEL：06-6477-2011
JR 東西線御幣島駅 3 番出口から徒歩約 15 分（駐車場なし）

主催：内閣府認定公益社団法人　全日本司厨士協会
関西地方大阪府本部　北支部　児玉北支部長

協賛：大阪府漁業協同組合連合会

講習内容：裏面をご覧下さい。

講師：平間 基文　57 歳　関西地方大阪府本部　副部長（幹事）
宴会料理長　1990 年ヒルトン大阪入社
宴会キッチン、チェッカーズキッチン、メインキッチン、
ガデマンジェを歴任し現在に至る。

アシスタント：藤本 卓司　54 歳　関西地方大阪府本部　会員
宴会キッチン・シェフ・ド・パルティエ　2001 年ヒルトン大阪入社

募集定員：40 名

受講料：3,000 円

申込締切：平成 27 年 3 月 9 日（月）
※定員になり次第終了させていただきます

お申し込み先：全日本司厨士協会関西地方大阪府本部　事務局
FAX：06-6809-7129
〒530-0043　大阪市北区天満 1-3-3 天馬ビル 201　TEL：06-6809-7128

氏名	
住所	
勤務先	
電話番号	

大阪産食材を使用したメニュー

Menu

Warm Appetizer

温製前菜

Olive oil cooked “Osaka Sennan” Izumi-octopus, mushroom and spring vegetables “Ajillo”

Garlic air, accompanied with baguette

大阪産泉だこのアヒィージョ、マッシュルーム、春野菜、ガーリックエアー

バゲットと共に

Main Dish

メインディッシュ

Roasted Chinese five spiced “Kawachi” duck breast and leg fricadelle

“Yao” young burdock galette and “Habikino” dried fig in port wine sauce

五香粉風味の河内鴨ロースのローストと腿肉のフリカーデル

八尾若ごぼうのガレットと羽曳野産ドライイチジク入りポルト酒風味のソース添え

Dessert

デザート

Pumpkin and apple filled in Osaka “Awa-Okoshi” tart

南京と林檎を詰めた大阪名物粟おこしのタルト