

代表

代表

左より/第8回食いだおれナイト実行委員長 リーガロイヤルホテル 料理特別顧問 林孝光/三重県 御食国答志島大使 全日本司厨士協会大阪府本部事務局長 杉山忍/  
大阪あべの辻調理師専門学校 フランス料理教授 松村 容次/大阪あべの辻調理師専門学校 フランス料理教授 高岡 和也/シャンテリア テーブルシェフ 新野 洋和/株式会社ユー・エス・ジェイ メニューデベロップメント 江上 淳一/  
大阪キャリアナリー製菓調理専門学校 カフェ総合学科長 関 光則/ホテルグランヴィア大阪 調理係長 竹中 俊文/ヒルトン大阪 ファースコム 石名田 龍也/リーガロイヤルホテル サプライ ホットスーシェフ 春田 義彦/  
ANAクラウンプラザホテル大阪新阪急「堂島」料理長 下森 幹雄/ホテル大阪ベイトワール 鉄板焼「瑞瑞」料理長 山本 健/大阪新阪急ホテル 宴会調理 統括シェフ 小倉 尚/スイスホテル南海大阪 TAVOLA36 料理長 吉田 博人/シェラトン都ホテル大阪 レストラン&ラウンジ eu (ゆ)シェフ 川谷 哲之

大阪グランシェフと  
新進気鋭次世代シェフ美食の饗宴

第8回

# 食いだおれナイト Knight

食材の聖地 鳥羽・志摩より 天下の台所大阪へ  
新鮮食材ただ今到着!!

日本古来から平安時代まで皇室・朝廷に海産物を中心とした御食料を貢いだとされる鳥羽・志摩より食材が到着いたしました。  
中央に送られていた食材は、「島之速費(しまのはやにえ)」と呼ばれ、非常に鮮度を重視されました。  
今回の開催場所シェラトン都ホテル大阪直結の近鉄電車は1963年9月より「鮮魚列車」として  
魚介類行商人のための団体専用列車の運行を開始した歴史があります。  
鳥羽・志摩からの新鮮な食材と通り道伊賀からの産物に大阪産(大阪もん)を駆使して、  
西洋料理に仕立てた宴を心行くまでご堪能ください。

料金  
お一人様 15,000円(税・サ込)  
※ 料金にはお料理、お飲物代、税金サービス料が含まれます。  
会場での追加費用はありません。

開催日  
2015年10月19日(月)  
18:30~21:15頃 受付 17:45~

場所



シェラトン都ホテル大阪 543-0001 大阪市天王寺区上本町6-1-55 (大阪)  
TEL:06-6773-1111

【主催】公益社団法人全日本司厨士協会関西地方大阪府本部

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目3番3号 天馬ビル201

TEL:06-6809-7128 FAX:06-6809-7129

【共催】鳥羽商工会議所

左より/大阪新阪急ホテル 特別調理顧問 児玉 和義/大阪成蹊短期大学准教授 沖 忠浩/リーガロイヤルホテル 製菓課 高田 有美子/スターゲイトホテル関西エアポート 総料理長 夷 隆志/  
大阪あべの辻調理師専門学校 フランス料理教授 分林 真人/エルミタージュサ合同会社 C.E.O 山下 兼司/株式会社ユー・エス・ジェイ エグゼクティブシェフ 石東 拓夫/ヒルトン大阪 エグゼクティブシェフ 大浦 和之/  
リーガロイヤルホテル 副総料理長 宮脇 啓行/ANAクラウンプラザホテル大阪 総料理長 奥井 範夫/ホテル大阪ベイトワール 総料理長 杉田 博幸/阪急阪神ホテルズ 近畿圏事業本部 総料理長 北山 良平/  
スイスホテル南海大阪 宴会統轄料理長 小西 信明/シェラトン都ホテル大阪 取締役総料理長 久松 幸彦/リーガロイヤルホテル 宴会担当料理長 瀬口 伸/大阪ガスクッキングスクール メニュー開発室 統括プロデューサー 山本 一恵



© & © Universal Studios. All rights reserved.

大阪新阪急ホテル



スイスホテル南海大阪  
swissôtel NANKAI OSAKA

大阪成蹊短期大学

通商学園COMグループ  
学校法人コミュニケーションアート  
大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

tsuji

鳥羽商工会議所

●協賛:各参加シェフ所属会社その他、協賛いただける企業