



左より／(公社)全日本司厨士協会大阪府本部 協会会長(第10回食いだおれナイト アドバイザー) 瀧田 勉／(公社)全日本司厨士協会大阪府本部 理事長(第10回食いだおれナイト 実行委員長) 岡崎 敏雄／  
(公社)全日本司厨士協会大阪府本部 理事 企画部長(第10回食いだおれナイト 実行副委員長) 分林 真／(公社)全日本司厨士協会大阪府本部 理事 事業部長(第10回食いだおれナイト 実行委員) 宮脇 啓行／  
(公社)全日本司厨士協会大阪府本部 事務局 杉山 忍／大阪あべの辻調理師専門学校(西洋料理教授) 木橋 久也／辻調グループ エコール大阪 フランス・イタリア料理マスター・カレッジ(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(西洋料理教授) 森下 豊／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／大阪ガスクッキングスクール(メニュー開発室) 松崎 由紀子／ホテル大阪ベイタワー(総料理長) 杉田 博幸／  
ホテル大阪ベイタワー(宴会調理) 音等 順／ホテルモントレ株式会社(常務取締役 総料理長) 矢間 雄二

大阪グランシェフと  
新進鋭次世代シェフ美食の饗宴

# 食いだおれナイト 第10回 Knight

さぬきの気候風土をゆりかごに、  
オリーブと融合した自慢の味。  
香川を丸ごとお届けします。

全国屈指の品質を誇る県産食材の数々。  
天然の生簀と呼ばれる水産物豊富な瀬戸内海で獲れた新鮮な魚介類。  
県花・県木に指定されているオリーブ。  
植栽から100年超の時間を数えたオリーブを餌にして育った  
「オリーブ牛」「オリーブ豚」「オリーブハマチ」などのブランド食材も注目。  
この機会に是非ご賞味ください。

**料 金** 一人様 **16,000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。



オリーブハマチ

**場 所** ANA CROWNE PLAZA OSAKA **ANAクラウンプラザホテル大阪**  
〒530-0004 大阪市北区堂島浜 1-3-1 TEL: 06-6347-1112

**開催日** 2017年10月24日(火)  
18:30~21:30頃 受付 17:45~

【主催】公益社団法人全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部  
〒530-0032 大阪市中央区天満橋京町2番6号天満橋八千代ビル別館3階B号  
TEL: 06-6809-7128 FAX: 06-6809-7129

【後援】香川県



オリーブ牛



ホテルモントレ大阪(宴会料理長) 原田 熱／ヒルトン大阪(エグゼクティブ シェフ) 大浦 和之／ヒルトン大阪(メインキッチン セクションシェフ) 辻 雅生／  
エルポニエンテ(オーナーシェフ) 小西 由企夫／ファロ デル ポニエンテ(料理長) 菊池 和也／フレンチレストラン プラスモンジュ(オーナーシェフ) 海津 彰訓／  
シェラトン都ホテル大阪(総料理長) 橋本 徹／天王寺都ホテル(宴会料理長) 朝田 実／リーガロイヤルホテル(レストランシャンボール 料理長) 豊田 光浩／リーガロイヤルホテル(レストランシャンボール) 石橋 敬太／  
ANAクラウンプラザホテル大阪(副総料理長) 奥井 範夫／ANAクラウンプラザホテル大阪(宴会調理長) 平田 毅／  
阪急阪神ホテルズ(総料理長) 北山 良平／阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル(シェフ バティシエ) 窪田 秀樹

tsuji



HOTEL OSAKA BAYTOWER  
by GRANVISTA



Hilton  
OSAKA

Spanish Tapas & Wine  
**EL PONIENTE**

うどん県  
それだけ  
じゃない  
香川県



MIYAKO HOTELS  
天王寺都ホテル

RR  
RIHGA ROYAL HOTEL

ANA CROWNE PLAZA  
OSAKA

阪急阪神第一ホテルグループ

Place Monge  
RESTAURANT FRANÇAIS

●協賛:各参加シェフ所属会社その他、協賛いただける企業