



左より／第11回食いだおれナイト アドバイザー〈(公社)全日本司厨士協会大阪府本部会長〉濱田 勉／第11回食いだおれナイト 実行委員長〈(公社)全日本司厨士協会大阪府本部理事長〉岡崎 敏雄／
第11回食いだおれナイト 事務局長〈(公社)全日本司厨士協会大阪府本部事務局局長〉杉山 忍／第11回食いだおれナイト 副実行委員長〈ANAクラウンプラザホテル HACCPマネージャー〉奥井 範夫／
第11回食いだおれナイト 副実行委員長〈リーガロイヤルホテル 副総料理長兼調理部長〉津田 和哉／第11回食いだおれナイト 実行委員〈大阪ガスッキングスクール メニュー開発室統括プロデューサー〉山本 一恵／
第11回食いだおれナイト 実行委員〈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／第11回食いだおれナイト 実行委員〈阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル専任シェフ〉藤村 英二／
株式会社ユー・エス・ジェイ〈セントラルキッチン シェフ〉江上 淳一／株式会社ユー・エス・ジェイ〈ペストリー／ベーカリーシェフ〉岡本 直規／(株)近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル大阪(総料理長)橋本 徹

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11回

食いだおれナイト Knight



“高知の美味しい”を
関西の皆様にお届けします!!

「おらんくの池にゃ、潮吹く魚が泳ぎよる」

雄大な太平洋と緑豊かな山々に囲まれた高知は、

“最後の清流「四万十川」”や“奇跡の清流「仁淀川」”を始め、海・山・川の自然が豊かな地域です。

これらの豊富な自然と輝く太陽の下で元気に育った野菜や果物、黒潮の恵みを受けた魚介類、
高知県が独自に改良に取り組んできた貴重な和牛「土佐あかうし」など、高知は、まさに“食の宝庫”です。

生産者の方々が心を込めて育てた、“高知の美味しい”をぜひお楽しみください。

料 金
お一人様
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。

場 所
ホテル阪急インターナショナル
4階「紫苑」(SHION)

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町19-19
TEL: 06-6377-2100(代表)

開催日
2018年10月30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

【協力】高知県



ゆず



土佐あかうし



(株)近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル大阪(宴会料理 リーダー)澤田 朗彦／リーガロイヤル(レストラン料理長)豊田 光浩／リーガロイヤル(シャンボール)仲子 昌宏／
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(ファースト コミ)石名田 龍也／ANAクラウンプラザ大阪(副総料理長)平田 毅／ANAクラウンプラザ大阪(「宝島」 調理シェフ)下森 幹雄／
辻調グループ エコール辻大阪(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(フランス料理助教授)内田 幸男／阪急阪神ホテルズ(執行役員総料理長)北山 良平／
阪急阪神ホテルズ(ホテル阪急インターナショナル 統括シェフ)新谷 弥寿雄／阪急阪神ホテルズ(ホテル阪急インターナショナル パティシエ専任シェフ)ジャン・リュック ムーラン



Sheraton®
MIYAKO HOTEL
OSAKA



阪急阪神第一ホテルグループ

