



左より/〔精〕ヘルシーオフィス 福(代表取締役) 福田 孝子/ホテルモントレ ルフレール大阪(洋食調理) 松尾 桂子/リーガロイヤルホテル(サブライホット) 山下 美里/  
 (株)阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル(ナイト&デイ) 山下 美都華/社説グループ エコール 辻 大版(フランス料理) 三枝 加奈/合同会社ユー・エス・ジェイ(フードデベロップメント部 エグゼクティブシェフ) 山根 啓行/  
 合同会社ユー・エス・ジェイ(フードデベロップメント部 主任) 福田 研太郎/合同会社ユー・エス・ジェイ(フードデベロップメント部 課長) 緒方 広寛/  
 リーガロイヤルホテル(オールデイダイニング) リモネ シェフ ソーシェ) 永井 尚碧/ホテルモントレ福岡(料理長) 原田 龍/  
 ホテルモントレ ルフレール大阪(副調理長) 木下 龍/ホテルモントレ グラスマリア大阪(レストラン エスカール) 西山 修也/ヒルトン大阪(副総料理長) 大浦 和之/ヒルトン大阪(ファースト コミ) 木下 透平



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13回**

# 食のおれナイト Knight

祐徳稲荷神社  
 写真提供:佐賀県観光連盟

佐賀インターナショナルバルーンフェスタ  
 写真提供:佐賀県観光連盟

## 世界に誇る“SAGA Marriage”で 至福のひとときを!

古くから大陸との交易が盛んであった佐賀県には、海外から様々な物が伝わっています。  
 有田焼もその一つ。400年を超える歴史の中で、繊細な技術と豊かな感性で世界を魅了しました。  
 また、趣を異にする玄界灘と有明海、干拓により広がった肥沃な佐賀平野は、最高品質の食材を育てています。  
 厳選された佐賀の素材、すばらしい料理人の匠の技が織りなす“SAGA Marriage”。  
 世界に誇る佐賀の“本物”を、心ゆくまでご堪能ください。

佐賀さいこう!

**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番19号  
 TEL: 06-6377-3626(セールス直通)

**開催日** **2022年2月16日(水)** **18:30~21:30頃**  
 受付 17:45~  
 ※実施時期の状況を判断し、実施を延期する場合があります。

**【主催】** 一般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】** 佐賀県、公益財団法人佐賀県産業振興機構 さが県産品流通デザイン公社



佐賀海苔

有田焼



左より/社説グループ 社説調理専門学校(フランス料理教授) 松村 啓次/社説調理専門学校(フランス料理教授) 森下 豊/(株)近鉄 都ホテルズ 都シティ大阪天王寺(総料理長) 朝田 実/  
 (株)近鉄 都ホテルズ 都シティ大阪天王寺(料飲部 サブリーダー) 高島 健一/(株)阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル(専任部長) 福田 博士/  
 (株)阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル(ナイト&デイ チーフ) 西野 真士/一般社団法人 全日本司厨士協会関西地方本部(関西地方本部会長) 富田 勉/(株)阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル 調理特別顧問(大阪府本部理事) 塚本 三才彦/  
 リーガロイヤルホテル 副総料理長兼調理部長(大阪府本部理事) 津田 和哉/(株)近鉄 都ホテルズ シェラトン 都ホテル大阪(大阪府本部東支店支店長) 橋本 隆/スイスホテル南海大阪 タボラ36楼 料理長(大阪府本部理事) 吉田 博人/  
 社説グループ 社説調理専門学校 フランス料理 特任教授(大阪府本部理事) 分林 眞人/一般社団法人 全日本司厨士協会関西地方本部理事 杉山 潤



スイスホテル南海大阪

●協賛:各参加シェフ所属会社その他、協賛いただける企業



# 「食いだおれナイト」申込書

2022年 第13回「食いだおれナイト」の参加を申し込みます。

申込締切  
2月1日(火)  
ただし、定員になり次第締め切り

**申し込み方法** 下記のいずれかの方法でお申し込みください。

**FAX** 「06-6809-7129」に、下記必要事項を記入してFAXをお送りください。

**TEL** 「06-6809-7128」にTELLし、下記必要事項をお伝えください。

**NET** 協会ホームページ「<http://ajca-osaka.jp/>」食いだおれのバナーよりお申し込みください。

**MAIL** メールにて、件名に「食いだおれナイト」申し込みと記入し下記必要事項を記入して「[osaka.ajca@gmail.com](mailto:osaka.ajca@gmail.com)」にお送りください。

ふりがな	
申込者氏名	
申込者人数	申込者を含め 名
料金振込み者名義	申込者名にて / その他 ( )

料金振り込み確認できましたら、協会より確認のご連絡をさしあげます。

返信希望手段 (振込確認連絡) ひとつ選んでください。	F A X	
	T E L	
	M A I L アドレス	<a href="mailto:osaka.ajca@gmail.com">osaka.ajca@gmail.com</a> よりお送りします。迷惑メールフィルターを解除ください。

返信手段のあなたの個人情報は第13回食いだおれナイトに関してのみ使用し、それ以外には使用しません。

## お支払い方法

お申し込みから5日以内に下記口座にお振込ください。なお、振込手数料につきましては、お客様負担とさせていただきます。何卒ご理解いただけますようお願い致します。

【申し込みの流れ】 申し込み ⇒ 料金振込み ⇒ 振込確認(協会にて)

【確認連絡】 確認後協会より連絡

【当日】 受付にてお名前を 参加者リストにて確認してお席にご案内します。

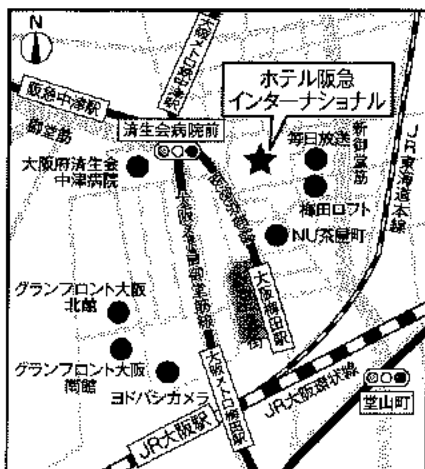
## 【振込先】

みずほ銀行 天満橋支店

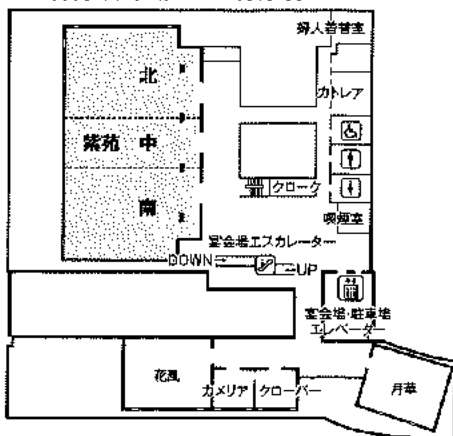
普通 1209438

口座名 社)全日本司厨士協会関西地方大阪府本部

## ホテルの地図



## 〈4階宴会場のご案内〉



## クルマで

- 新大阪駅よりお車にてホテルまで約10分
- 阪神高速池田線「梅田ランプ」から約7分

## 電車で

※お酒の提供を行っておりますので、ぜひ公共交通機関をご利用いただけますようお願いいたします。

- 阪急電車「大阪梅田駅」茶屋町口より徒歩約3分
- 阪神電車「大阪梅田駅」より徒歩約15分
- JR「大阪駅」御堂筋口より徒歩約10分
- 大阪メトロ御堂筋線「梅田駅」より徒歩約10分

## 【お問い合わせ先】

一般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

新型コロナウイルスに十分な注意を払って実施いたします。実施対応詳細の確認をご希望の場合、主催者連絡先にご連絡ください。当日受付にて体温のチェックと体調の申告を行っていただきます。37度5分以上の体温の場合は、入場をお断りいたします。当日はマスクの着用をお願いいたします。食事中は飛沫感染に注意して大きい声などはお控えください。