



左より/(株)ヘルシーオフィス 福(代表取締役) 徳田 泰子/ホテルモンレール・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) 岩坪 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 美都穂/辻調グループ エコール 社 大阪(フランス料理) 三枝 加奈/合同会社ユー・エス・ジェイ(フードサービス部 エリアシェフ) 山根 啓行/
 合同会社ユー・エス・ジェイ(フードサービス部 セントラルキッチン主任) 涌田 研太郎/合同会社ユー・エス・ジェイ(フードサービス部 セントラルキッチン課長) 緒方 広宣/
 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 トゥーシエ) 永井 尚樹/ホテルモンレール福岡(料理長) 原田 勲/
 ホテルモンレール大阪(宴会調理) 木下 勲/ホテルモンレール グラミア大阪(レストラン エスカーレ) 西山 柊也/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 遼平

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**

食いだおれナイト K night

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。

佐賀さいご!

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 **2021年2月18日(木)** 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



佐賀海苔



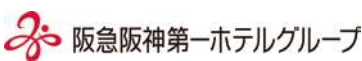
有田焼



左より/辻調グループ エコール 社 大阪(フランス料理教授) 松村 容次/辻調理師専門学校(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 建一/(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) 柚田 勝士/
 (株)阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル(製菓チーフ) 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) 瀧田 勉/(株)阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル 料理特別顧問(大阪府本部理事) 塚本 三十志/
 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 総料理長(大阪府本部理事) 橋本 徹/スイスホテル南海大阪 料理長(大阪府本部理事) 吉田 博人/
 辻調グループ 辻調理師専門学校 フランス料理 特任教授(大阪府本部理事) 分林 真人/一般社団法人 全日本司厨士協会関西地方本部(大阪府本部事務局長) 杉山 忍



TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR20-2141



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

2021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
1月30日(土)
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TEL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」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	osaka.ajca@gmail.com 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。

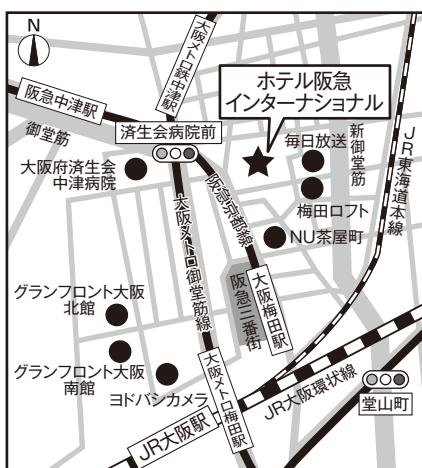
【振込先】

みずほ銀行 天満橋支店

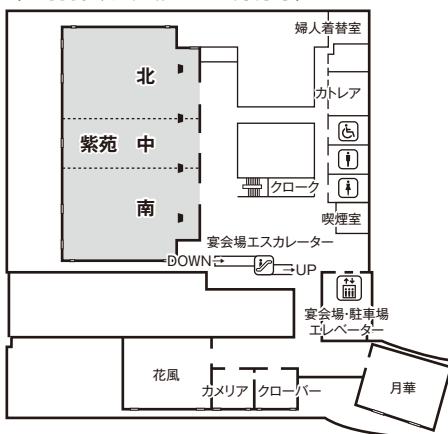
普通 1209438

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き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。