



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章受章者協会 (MOMAJ)

MOMAJ 主催 「料理講習会」のお知らせ

フランス農事功労章受章者協会(会長: 田中健一郎)「技術・情報部会」では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし、料理、菓子の講習会を開催しています。今回の講師は、現在その実力から注目を集める「プレスキル」(大阪・淀屋橋)の佐々木康二シェフと、佐々木氏が 20 年間師事した上柿元シェフの二人が担当します。共に「アラン・シャペル」(神戸ポートピアホテル)の総料理長を務め、アラン・シャペルの哲学を受け継ぐ二人の共演です。MOMAJ 副会長でもある上柿元氏の解説と共におおくりいたします。福岡での料理講習会にどうぞ多くの皆様のご参加をお待ちしています。

開催日: 2018 年 8 月 28 日(火) 13:00~16:30 (12:30~受付開始)

会場: 中村調理製菓専門学校 (担当者: 西洋料理 鎌田先生)

〒810-0014 福岡市中央区平尾 2-1-21 TEL:092-523-0411



上柿元 勝(写真上) ㈱オフィス・カミーユ代表取締役

1950 年鹿児島県生まれ。1974 年単身渡仏、「ル・デュック」、「アラン・シャペル」、「ピック」など一流店で修行。1981 年より神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のグランシェフを 10 年間務める。1992 年ハウステンボスホテルズ常務取締役総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。2008 年㈱オフィス・カミーユ設立、代表取締役就任。長崎に「パティスリー・カミーユ」を開店、オーナーシェフ就任。メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員。2016 年フランス農事功労章オフィシエ受章。社団法人日本エスコフィエ協会副会長。薩摩大使。フランス料理アカデミー会員。



佐々木 康二 (写真下) プレスキル シェフ

神戸「アラン・シャペル」や、長崎「ハウステンボス」にて約 20 年間上柿元 勝氏に師事。渡欧し、ルクセンブルグやオランダ「インターコンチネンタルホテル」、フランス「ホテルクリヨン」、「アラン・シャペル」、「ラ・メールブラジェ」等で修業。2008 年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本予選優勝。第 1 回ボキューズ・ドール アジア大会優勝。2009 年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール本選にて世界 8 位に入賞。神戸のレストラン「アラン・シャペル」「トランテアン」でシェフを歴任し 2015 年 10 月大阪 淀屋橋 odona ビル 2F のレストラン「プレスキル」開業と共にシェフに就任。

プログラム: 佐々木 康二 氏 2 品 (一部試食あり)

上柿元 勝 氏 2 品 (一部試食あり) 料理解説: 上柿元 勝 氏

会費: 一般 4,000 円(税込), 学生 2,000 円(税込) ... 当講習会運営費の一部は MOMAJ より拠出しております。

定員: 先着 60 名様 (定員になり次第締め切り)

2018 年 8 月 28 日(火) MOMAJ 料理講習会 福岡 申込書

受付事務局: 厨 BO! SHIODOME フランス料理文化センター FFCC
E-mail : ffcinfo@tokyogas-com.co.jp / FAX : 03-3578-0230

下記にご記入のうえ、メールまたは FAX(郵送)にてお申込み下さい。折り返し、受講のご案内をお送りいたします。
※メールアドレスのご記入のある方はメールにて受講のご案内をお送りいたします。

勤務先名 申込者名	勤務先名フリガナ	申込者名フリガナ
連絡先住所 (勤務先・自宅)	終了しました	
	TEL : - -	FAX : - -
領収書	有 ・ 無	宛名
メールアドレス:	@	

【個人情報の取扱について】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。