



# 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。今回はフランスでの権威ある国際料理コンクール連続制覇し、帝国ホテルに凱旋した杉本雄シェフと、日本におけるフランス料理の泰斗、中村勝宏シェフの夢のコラボレーションで多くの皆さんの参加をお待ちいたします。

開催日：2017年11月28日(火) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)

会場：東京ガス業務用ショールーム 厨 BO! SHIODOME フランス料理文化センター (FFCC)

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コメディア汐留 2F TEL :03-5408-4355

運営協力：フランス料理文化センター



中村 勝宏 (写真上) 日本ホテル株式会社 取締役名誉統括総料理長

1970年26歳で渡欧。スイス・フランス・イタリア・プロヴァンス、パリなどフランス各地で研鑽を積み、1979年日本人初のミシュラン一星を獲得(パリ)。1984年に帰国後、本場のフランス料理を日本に持ち帰りホテルエドモンド統括料理長に就任。2008年「洞爺湖サミット」の総料理長を務め現在、日本ホテル株式会社取締役統括名誉総料理長。2016年最高位であるフランス農事功労章コマンドゥールを受章。ゴブラン長。2012年~2014年フランス農事功労章受章者協会(MOMAJ)会長。2016年より名誉会長。



杉本 雄 (写真下) 帝国ホテル 東京

帝国ホテル 東京「レ・セゾン」を経て渡仏、ブルターニュの星付きレストランを経て、「ル・ムーリス」・ヤニック・アレノのプルミエ・スーシェフを勤め、デュカスの元でエグゼクティブ・スーシェフ、ミシュラン一星「レスペランス(ブルゴーニュ)エグゼクティブ・シェフとして活躍後、今年4月に帝国ホテルの宴会シェフに就任2012年に第62回プロスペール・モンタニエコンクールで日本人初の優勝、2年のル・テタンジェ国際料理大会 フランス国内大会優勝。

- プログラム：中村 勝宏 氏 オードブル(肉料理) (一部試食あり)  
杉本 雄 氏 オードブル(魚料理) (一部試食あり)  
ナビゲーター：大沢 晴美 氏 (MOMAJ 事務局長)
- 会 費：5,000 円 (税込) … 当講習会運営費の一部は MOMAJより拠出してあります。
- 定 員：先着 45 名様 (定員になり次第締め切り)



### 2017年11月28日(火) MOMAJ 料理講習会 申込書 (受付事務局 FFCC)

E-mail: [ffccinfo@tokyogas-comco.jp](mailto:ffccinfo@tokyogas-comco.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	<h1>終了しました</h1>
申込者名	
連絡先住所 (勤務先・自宅)	
領収書	
メールアドレス	