

開催日：2022年9月5日(月) 3:00 - 2022年9月5日(月) 4:30 / 申込締切：2022年9月3日(土)



地域の食文化(テロワール)実践②

美食探求コース(2)- 地域の食文化(テロワール)実践②

SCCの美食探求コースの第二回目は、第一回目の飯塚シェフと同様、最高峰のシャトーレストランである『ジョエル・ロブション』の料理長を務められた【渡辺 雄一郎】シェフをお招きし、福井のテロワールについて、県産食材を用いて新たに考察・実践します。

【講師紹介】

・渡辺 雄一郎 Restaurant Nabeno-Ism エグゼクティブ・シェフ CEO



千葉県出身

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、同校フランス校シャトー・ド・レクレールに進学。同年秋よりミシュランの二つ星 クーシュヴェル、サントロペ「ル・シャビシユ」「ラブロボ」にて研修。88年東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」でキャリアをスタート。数々の修行を経て、04年12月よりシャトーレストラン『ジョエル・ロブション』エグゼクティブシェフに就任。07年ミシュラン東京で三つ星に、15年まで9年連続で星を維持。16年7月7日、『レストラン Nabeno-Ism ナベノイズム』を開業。

ミシュランガイド東京:二つ星 ゴ・エ・ミヨ ジャパン:17点 4トック

辻調グループ校友会 コンビトゥム 副会長 クラブアトラス 副会長

トックブランシュ 東日本地区委員 クラブドタスキドール 理事

第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞



【イベント概要】

日時:令和4年9月5日(月曜日) 15:00~16:30 (※14:30受付開始)

場所:Foodies Hub 福井市大和田2丁目1212番地 (ラブリートパートナーエルバ1F)

会費:5,000円(税込)

定員:先着20名

※注意事項

・受講者に調理を実習していただく内容ではありません。白衣などの用意は不要です。

■イベント申込みについて

本カレッジは、各講座へのエントリーを「Peatix」というスマートフォンアプリで行なっているシステムを採用しています。

※ 事前に、ご自身のスマートフォンに「Peatix」をダウンロードして下さい。

iOS の場合(リンク)

Android の場合(リンク)

エントリーにつきましては、コース一括ではなく一つひとつの講座に対して、その都度「Peatix」を使ってお申し込みをいただく必要があります。

※ 受講者さまは、3コースすべての講座をお好きなように受講可能です。

※ ただし「修了証」の授与には、それぞれのコースに設定された受講数が必要です。

※ 受講当日は「Peatix チケット」が確認できるスマートフォンをお持ち下さい。

各講座の詳細(講師ならびにスケジュール)の発表は、当カレッジのホームページから逐次ご確認いただけますが、最も簡便かつ確実な方法として、エントリーの際に「Peatix」の本カレッジのページをフォローしていただきますと、講座情報が更新されるたびに通知をお受け取りいただくことが可能となりますので、ぜひお試しください。

フォローの方法は、下記をご参照下さい。

【Peatix で当カレッジのページをフォローする(やめる)方法】

[https://help-attendee.peatix.com/ja-](https://help-attendee.peatix.com/ja-JP/support/solutions/articles/44001821773-グループのフォローをする-やめる#フォローをする方法)

[JP/support/solutions/articles/44001821773-グループのフォローをする-やめる#フォローをする方法](https://help-attendee.peatix.com/ja-JP/support/solutions/articles/44001821773-グループのフォローをする-やめる#フォローをする方法)

何かご質問がございましたら、SCC福井事務局までお寄せ下さいませ。

+ Add to Google Calendar

+ iCal / Outlook export

募集は終了しました

← PREV

カリキュラム一覧へ戻る →

NEXT →

CONTACT・ENTRY

お問い合わせ・エントリー