

開催日: 2022年8月22日(月) 3:00 - 2022年8月22日(月) 4:30 / 申込締切: 2022年8月21日(日)

RESTAURANT Ryuzu

地域の食文化(テロワール)実践①

美食探求コース(1) - 地域の食文化(テロワール)実践①

フランスでは、ワイン・チーズなどが生産された地域固有の特性を持つことを「テロワール(terroir)」といい、そのレストランが位置する地域ならではの素材や調理法で、料理を表現することを「テロワールを活かす」と称したりします。
栄えあるSCCの第一回目は、料理会の巨匠「ジョエル・ロブション」に直に薫陶を受け、彼のレストランの料理長も務められた【飯塚 隆太】シェフをお招きし、福井におけるテロワールとはどうあるべきか、県産食材を使って考察・実践していく内容と致します。

【講師紹介】

・飯塚 隆太 Restaurant Ryuzu オーナー・シェフ



新潟県 十日町市出身

大阪辻学園調理技術専門学校を卒業後、第一ホテル東京ベイ、ホテル ザ・マンハッタン、横浜ロイヤルパークホテル、青山1999ロアラブッシュ等を経て、94年「タイクバン・ロブション」の門を叩く。

97年に渡仏し「トロワグロ(ミシュラン三つ星)」「ジャンポール・ジュネ(同二つ星)」、ルクセンブルグ「レア・リンスター(同一つ星)」等で修業し帰国後、「タイクバン・ロブション=カフェ・フランセ」のスーパーシェフ(副料理長)を務め、料理学校の主任講師となる。

04年「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」、05年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを歴任。以後12年間ジョエル・ロブション氏に師事したのち、11年 Restaurant Ryuzu を開店する。

ミシュランガイド東京:二つ星 ゴ・エ・ミヨ ジャパン:17点 4トゥク



【イベント概要】

日時: 令和4年8月22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 (ラブリーパートナーエルパ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たく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->

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