

開催日: 2023年3月14日(火) 3:00 - 2023年3月14日(火) 4:30 / 申込締切: 2023年3月13日(月)



世界一のシェフが料理する福井素材

美食探求コース(5) - 世界一のシェフが料理する福井素材

「世界一の料理人が福井にいるらしい」

皆さんの周りにも、そうした噂を耳にされた方がいらっしゃると思います。今回講師をお務め下さる 堀内亮 氏は、国内外の星付きレストランで修業され、20代後半で本場フランスの3つ星レストランでスー・シェフ(副料理長)として頭角を表し、多方面からその実力が評価されていた天才肌の料理人です。

そんな堀内シェフが「自分の力が、福井という地域の活性化のお役に立てるなら」と、都心の高級ホテルの星付きレストランでの副料理長に安住せず、飛び込んで下さったのが昨年3月。以来、地元で有数のフレンチ・レストラン「ジャルダン」を再興すべく奮闘され、そのプロセスで移住前に勝ち取られていた「テタンジェ・料理コンクール 日本大会優勝者」として5月に開催された世界大会に出場。見事、世界一の称号を勝ち取って、福井に凱旋されたことはご記憶に新しいやに存じます。

今回「私たちの身近にいる世界一の料理人」に、福井の素材を料理していただき、地元素材の魅力と天才料理人の技とセンスを堪能するカリキュラムと致します。

【講師紹介】

・堀内 亮 ル・ジャルダン 料理長



1988年京都府生まれ。

専門学校を卒業後、銀座「ロオジエ」(ミシュラン3つ星)にて3年間の勤務を経て、「マンダリン オリエンタル東京」のレストラン「シグネチャー」(同1つ星)に勤務、その後渡仏。

「Sur mesure par Thierry Marx」(同2つ星)にて2年間、「Regis et Jacques Marcon」(同3つ星)に部門シェフとして各部門で研鑽を積み、副料理長として計3年間勤務。

帰国後「パレスホテル東京」の「エステール」(アラン・デュカス運営)でアシスタントシェフを務めたのち、福井へ。

若き料理人に高い基準と技術的な挑戦を課すことと、その審査の厳格さと公平性・難易度の高さから、「ガストロノミー(美食学)のエベレスト」とも称される料理コンクール「**テタンジェ・コンクール**」の2022年大会で優勝し、見事世界一の座を勝ち取る。

同年9月より、新生となった「ル・ジャルダン」の料理長として腕を奮っている。

【イベント概要】

日時: 令和5年3月14日(火曜日) 15:00~16:30 (※14:30受付開始)

場所: Foodies Hub

会費: 3,000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

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