

# フランス料理講習会

主催：名古屋フランス料理研究会

協力：愛知調理専門学校



日頃はひとかたならぬお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

名古屋フランス料理研究会が主催するフランス料理講習会のご案内です。

今回は今、大阪のグルメシーンにおいて注目されている「淀屋橋」に2015年10月にグランドメゾン「プレスキル」が誕生！！料理長に就任された佐々木康二シェフをお招きし、あの伝説の料理人アラン・シャペル氏の遺伝子を受け継いだ上での鋭く繊細なセンス、独自の進化・・・「伝統と進化」、その料理のエスプリや、その人柄にも迫ります。

今回の講習会を通して、フランス料理に対する一層の見識、エッセンスが加わることと思います。

どうぞ、ご期待下さい。

名古屋フランス料理研究会 会長 古岩井 誠

## プレスキル PRESQU'ÎLE

### 佐々木 康二

Yasuji Sasaki



#### 【Profile】

- 1986年 大阪の調理師専門学校を卒業後、岡山国際ホテルを経て神戸ポートピアホテル「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 勝氏に師事する。ルクセンブルグ、オランダの「インターコンチネンタルホテル」やフランス パリの「ホテルクリヨン」、リヨンの「アラン・シャペル」、「ラ・メールブランジェ」等で働く。
- 2008年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本代表に決定 第1回ボキューズ・ドール アジア大会優勝。
- 2009年 同コンクール本選にて世界第8位入賞。神戸の「アラン・シャペル」「トランテアン」でシェフを歴任。
- 2015年 大阪 淀屋橋にレストラン「プレスキル」がオープン、シェフに就任。

- 日時 平成28年6月17日(金)  
(12:30 受付開始 13:00開講 16:00終了予定)
- 会場 愛知調理専門学校  
名古屋市北区上飯田西町3丁目46番地
- 参加費用 会員3,500円 ビジター4,500円 <当日会場にてお支払い下さい。試食付>
- 募集定員 80名(定員になり次第締め切らせて頂きます)
- 申し込み方法 裏面の申し込み用紙にご記入の上、お早めにFAXにてお申し込み下さい。
- 問い合わせ先 愛知調理専門学校 名古屋フランス料理研究会 松田 修治  
TEL 052-981-2773 FAX 052-981-9640

