



フランス料理講習会



～ *Gibier* ジビエから学ぶ素材の大切さ ～

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。

今回はジビエの名手「LATURE」室田 拓人シェフをお招きします。

ナチュラル（自然）とラルム（フランス語：雫）の2つの言葉を組み合わせた造語“LATURE 自然の雫”という店名に込められた想い。食している物全てが自然からの恵みである事を忘れてはならない事、日々便利になっていく現代社会において、自然に対しての敬意と感謝を料理を通して語って頂きます。料理技術だけではなく室田シェフのお話し一つ一つが料理人として、人として、心に響くことでしょう。どうぞ、ご期待下さい。

名古屋フランス料理研究会 会長 平松 一哉

～ 室田 拓人シェフ プロフィール ～



「LATURE」オーナーシェフ。

- ・武蔵野調理専門学校卒業後都内のフレンチレストランで研鑽を積む。5年間勤務していた「タテルヨシノ」のジビエに魅せられ、2009年に狩猟免許を取得。
- ・2010年 渋谷「deco」のシェフを務める
- ・2016年 独立し、「LATURE」をオープン

自ら猟場に足を運び、環境によって肉質が違うジビエを最適な方法で調理するハンターシェフとして注目を集める

講習メニュー

- ・鹿のブラッドマカロン
- ・ジビエのパテアンクルート
- ・真鴨のローストサルミソース
または
- ・山シギのローストサルミソース

(入荷の関係等で講習メニューが変更する場合があります)



- 日時 令和2年2月5日(水) (12:00 受付開始 12:30 開講 16:30 終了予定)
- 会場 愛知調理専門学校 住所: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 120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、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