

2022年5月9日

青年部 料理勉強会の開催について

日本中国料理協会大阪支部
青年部 岩竹 宏宣

拝啓、時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

また、平素は日本中国料理協会 大阪支部に対し格別のご支援、ご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。コロナ禍により青年部としての活動が中々出来ない中、この度下記の通り料理勉強会を開催させていただき運びとなりました。

ご多忙の所、誠に恐縮ではございますが、若い会員様には奮ってご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具

記

●内容

中国菜フェーブ オーナーシェフ 畑川 豊シェフ
点心工房 九龍 オーナーシェフ 藤田 梢シェフ
ホテルモントレ ラ・スール大阪 岩竹 宏宣シェフ

伝統の技術を現代風にアレンジした料理や点心の繊細な技術等、3人のシェフが各一品作成致します。感染対策防止に伴い事前に講習料理動画撮影を行い大阪日中協のホームページ、又は、大阪青年部ライングループにて配信。当日に講習料理を含む3人のコラボコース料理を中国菜フェーブにて勉強会を開催致します。

※大阪青年部ライングループは日本中国料理協会 大阪支部で検索ログインしてURLにリンクしてください。

●開催日 令和4年6月20日、21日 2日間に分けて開催

●開催時間 午後6時～（受付午後5時30分～）

●会費 6,000円(税込み) 非会員 10,000円(税込み)
※ただし当日入会届あり 6,000円(税込み)

●お申し込み先 TEL 06-6485-8281 中国菜 fève
定員 1日約16名 予約期限 前日まで可
予約キャンセル二日前まで
※日曜日、祝日は定休日

●会場 中国菜 fève.
大阪府大阪市北区大淀中 1-12-7 メゾンインペリアル大淀 1F
アクセス JR大阪環状線「福島駅」より徒歩10分
JR各線「大阪駅」より徒歩10分
「梅田スカイビル」より徒歩5分

以上