

## 食べ歩きのご案内

大阪支部支部長 畑 繁良  
 泉州地区長 宮 振海  
 監事 金城 保夫  
 (公印省略)

秋冷の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。いつも日中協協会運営にご協力頂きありがとうございます。食べ歩き企画、今回で7回目となり、参加の皆様には大変ご好評頂いています。毎回料理長が丹精込めた料理を、会員向けの特別な価格でご提供頂き、大変申し訳なく思っています。今回は北新地にあります、中菜 Labo.「朝陽」の高橋料理長をお願い致しました。高橋料理長は長年、日中協大阪支部の理事としてもご尽力頂いており、また素晴らしい実績をお持ちの料理人です。湖陽樹谷町店、全日空ゲートタワーホテルで勤務の後、堂島ホテルにて中国料理料理長を務め、平成26年より、現在の店舗を開業されました。また食博覧会・大阪 中国料理コンクールにて国土交通大臣賞、大阪府優良調理師表彰、台北国際厨王邀請賽に李軍として参加三位の成績を収めるなど活躍されています。詳しい店舗情報はこちらをご覧ください。



<http://www.cl-chouyou.com/>

朝陽ホームページ

過去の食べ歩きをご覧になりたい会員様は是非、日中協大阪支部ホームページにアクセスしてご覧ください。



日中協大阪ホームページ

会員、賛助会員の皆様、特に若手会員の皆様是非一度ご参加下さい。

### 記

#### ●内容●

##### コース内容

- |      |         |                     |
|------|---------|---------------------|
| 【前菜】 | 夫婦肺片    | 牛モツの麻辣和え            |
|      | 成都棒棒鶏   | 昔味の棒棒鶏              |
|      | 港式焼鴨    | 広東風焼き鴨              |
|      | XO 拌乾豆腐 | 押し豆腐の XO 醬和え        |
| 【逸品】 | 滑蛋蒸魚翅   | フカヒレ入り茶わん蒸し仕立て      |
| 【逸品】 | 朝陽的沸騰魚  | 朝陽風白身魚の瞬間油煮         |
| 【逸品】 | 青椒煎排    | 牛肉とピーマンの炒め 発酵唐辛子ソース |
| 【逸品】 | 無花果貴妃鳳翅 | 手羽先とイチジクの旨煮         |
| 【逸品】 | 最強麻婆豆腐  | 麻婆豆腐                |
| 【麵飯】 | 麻辣仔碗麵   | ㄇの麻辣和え麵             |
| 【甜品】 | 脆炙杏仁豆腐  | 焼き杏仁豆腐              |

- 開催日 令和5年11月4日(土)
- 開催時間 18時～(受付17時30分)
- 申し込み条件 正会員。賛助商社様1社2名様までとさせていただきます。  
定員最大 26名 予約期限 10月31日(火)まで  
(営業の為店舗での申し込みはご遠慮ください)
- お食事代金 正会員 6,000円(税込み)、非会員(7,500円) ※飲み物別料金  
※入会希望の方は6,000円(税込み)で受け付けます。
- お申し込み先  
下記のアドレス、またはQRコードを読み込み調整さんへ入りそこから申し込みをお願いします

<https://chouseisan.com/s?h=4ec8ac1146d34e7891c9535be510c8b6>



- 会場 中菜 Labo. 「朝陽」  
〒530-0003  
大阪府大阪市北区堂島 1-3-8  
堂島リンデビル B1F  
JR 北新地駅より徒歩5分