

<大阪支部青年部勉強会のご案内>

大阪支部支部長 畑 繁良  
副支部長(技術担当)奥川 功  
青年部長 畑川 豊  
副青年部長 岩竹 宏宣  
副青年部長 横山 宏啓  
副青年部長 中島 圭佑  
副青年部長 仮屋園 涉  
(公印省略)

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。  
この度、第3回目となります若い会員の方向けの青年部料理勉強会を下記の通り開催する運びとなりました。基礎、基本を改めて学べ、交流や情報交換等の場としても開催したいと思っております。直近の連絡となりましたが、参加のご連絡をお願い致します。奮ってご参加下さいませ。

●テーマ「下味の基礎を学ぶ」、「上海老飯店にて研修されたメニュー」

『咸蛋黃豆瓣酥』塩漬け卵と空豆の寄せもの

『燻魚』鱈の上海風煮

『瑤柱梁飯糕』干し貝柱入り揚げ餅

●講師 :辻調理師専門学校 特任教授 堀内 眞二 氏(日本中国料理協会大阪支部事務局長)

西天満 饗華 オーナーシェフ 高橋 良輔 氏

●開催日:3/4(火曜日)

●開催時間:受付 20:00～、開催 20:30～22:30 頃まで

●会費:2,500 円(試食付き)

●持ち物:コック服(上着のみ)、ボールペン

●定員:15名(定員になり次第受付終了)

●申込み先:090-5057-3794(畑川)

※ショートメールで承ります。(会社名、お名前を必ず記載して下さい)

●会場:西天満 饗華

大阪地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅1番出口徒歩9分

大阪地下鉄堺筋線「北浜」駅28番出口徒歩7分

## ●経歴

堀内 眞二 氏 1961年大阪生まれ。辻調理師専門学校特任教授。

香港「麒麟閣酒家」で広東料理を研修。中国料理およびエスニック(ベトナム、韓国)料理を担当。

高橋 良輔 氏 1981年大阪生まれ。元辻調理師専門学校助教授。

台湾、香港、四川など各地を歴訪し現地の最新の料理を学ぶ。

2014年上海「上海老飯店」、2018年四川「四川旅游学院」で研修。2022年西天満 饗華を開業。

※青年部料理勉強会の非会員参加についてですが、非会員の方は初回限定で会員と同じ金額で募集させていただきます。

40歳以下の会員の方、中国料理に興味をお持ちの非会員の方奮ってご参加くださいますよう宜しくお願い申し上げます。非会員で参加された方はこの体験を機に、日中協への入会をご検討頂けたら幸いです。

ご多忙の所、誠に恐縮ではございますが、各上長様のご理解、ご協力の程、

何卒宜しくお願い申し上げます。

(注) 正規会員の方々は必ず、上長の承認を得てからお申し込み下さいます様、お願い申し上げます。