

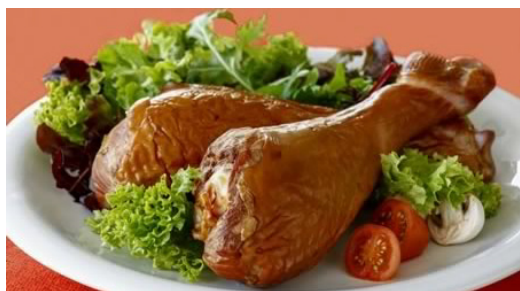
アグロスーパーのサーモン・ポーク・ターキーを使用した特別レシピを大公開!!



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ総料理長 岸 義明のキッチンセミナー

7/31 (金) 試食・参加費無料 14:00~17:00 (13:30より受付開始)

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ総料理長岸 義明氏とアグロスーパー専属シェフが、チリ最大手の食肉生産加工会社でもっとも著名なブランドの一つ、アグロスーパーのサーモン・ポーク・ターキーを使用したキッチンセミナー(勉強会)を開催します。



定員 40名様 (※定員になり次第締め切らせていただきます。)

場所 J.C.ビルディング B1 マリンルーム (東京都港区芝公園3-6-22)

日比谷線 神谷町駅 1番出口より徒歩6分、大江戸線 赤羽橋駅 赤羽橋出口より徒歩9分

対象者 食品卸・問屋

主催 アンデス・アジア株式会社

問い合わせ 飲食業界.comセミナー事務局 担当：佐藤 Tel. 03-5750-6155

締切 7月28日 (火)



リカルド・ゴンザレス 氏 プロフィール

チリ生まれ。レストランを経営する一家に生まれ、その家庭環境で料理を学ぶ。1992年来日。大使館を中心としたケータリングビジネスで腕を磨き、現在はフレンチ、イタリアン、和食やフュージョン料理までレシピの幅を広げている。15年以上のシェフとしてのキャリアでは、著名なブランドのイベント、レセプションのシェフも務め、また数々の有名な料理人との共同作業、レストランでの勤務経験は、文化や味覚に関する見識を深めるとともに、自身の創作料理に活かされている。コンセプト「温故知新」



岸 義明 氏 プロフィール

プリンスホテル時代に宴会部門、フレンチレストランでフランス料理の基礎を学ぶ。守口プリンスホテル、新横浜プリンスホテル、浦和ロイヤルパインズホテルの料理長を歴任。2003年5月、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイの総料理長に就任。フランス調理師会から<メートルキュイジニエ>の称号を受けるなど数々の賞を受賞、2012年には調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞する。日本人シェフならではの繊細な心づかいで、厳選された素材と一流の技による料理を提供している。

参加申し込み

御社名 (店舗名)		性別	男・女	役職	
事業内容 (業態)		TEL			
		FAX			
住所					
E-mail					
氏名		参加人数			

お手数ですが、上記内容を記入し FAX : 03-5750-6156までお申し込み下さい。