

2015年『味覚の一週間』®



世界の巨匠との出会い

参加生徒
募集

2015年10月20日（火） 11時～16時

場所：学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

“ゆたかなこころは、ゆたかな味覚から”を広める活動の一つとして、「味覚の一週間」では、次代を担う若者へ世界の有名料理人たちが、自らの経験を語り技術を披露し、交流を深めながら様々なワークショップを実施します。

「味覚の一週間」® 5周年記念として、第一部を「味覚の授業」®の効果検証 発表講演会といたします。

第一部 発表講演会 11:00～12:15

「味覚の授業」®の効果検証 発表講演会

服部 幸應：学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長
早淵 仁美：公立大学法人福岡女子大学大学院 人間環境科学研究科 教授
藤野 真紀子：料理研究家



服部 幸應



早淵 仁美



藤野 真紀子

第二部 ワークショップ

下記のワークショップより2種を受講いただけます。それぞれの内容はホームページをご覧ください。各ワークショップの参加人数には限りがございますので、お申し込み先着順とさせていただきます。ご希望のワークショップが定員に達した場合は、事務局よりご連絡いたします。

1stセッション：13:15～14:00

フランス料理 エリック・トロション (M.O.F ピルエット アドバイザリー シェフ)
フランス料理 福田 順彦 (セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長)
日本料理 神田 裕行 (かんだ)
日本料理 中嶋 貞治 (新宿割烹 中嶋)
イタリア料理 片岡 護 (イタリア料理 アルポルト)
中国料理 吉田 勝彦 (吉田風中国家庭料理)



エリック・トロション



福田 順彦



片岡 護



神田 裕行

2ndセッション：14:30～15:15

フランス料理 福田 順彦 (セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長)
日本料理 神田 裕行 (かんだ)
日本料理 中嶋 貞治 (新宿割烹 中嶋)
イタリア料理 片岡 護 (イタリア料理 アルポルト)
中国料理 吉田 勝彦 (吉田風中国家庭料理 ジーテン)



吉田 勝彦



中嶋 貞治

<協賛・協力企業によるサンプリングブース>
築野食品工業株式会社

順不同・敬称略

参加申し込み方法 <申し込み締切：10月13日（火）>

参加費用：学生 2,160円 / 一般 5,400円)

(第一部/第二部・昼食付き)

対象者：専門学校生および一般

裏面の参加申し込み用紙にご記入後、事務局にFAXまたは「味覚の一週間」WEBサイト www.legout.jp【世界の巨匠との出会い】ページからエントリー。入金確認をもって、申し込み完了とさせていただきます。

お問い合わせ先

「味覚の一週間」®事務局

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9-301

TEL：03-3402-5616 FAX：03-3402-5452

Mail: info@legout.jp

URL: www.legout.jp

主催：「味覚の一週間」®事務局

協賛：学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

ティファール (株式会社グループセブ ジャパン) / 東京ガス株式会社 / 築野食品工業株式会社

『世界の巨匠との出会い』

参加申し込み用紙

FAX送信先：「味覚の一週間」事務局 行き
申し込み締切：10月13日(火)

FAX No.0120-662-755

フリガナ		
お名前		
所属（学校又は会社）		
住所 〒		
電話番号		FAX番号
メールアドレス		
第二部の参加希望ワークショップに○をつけてください。		
講師名(敬称略)	1stセッション 13：15～14：00	2ndセッション 14：30～15：15
エリック・トロシヨ		—
福田 順彦		
神田 裕行		
中嶋 貞治		
片岡 護		
吉田 勝彦		
原則 第一部、第二部両方のご参加となります。どちらか一方のみの料金設定はございませんのでご了承ください。		
参加費用		お振込先
区分	お支払金額 (税込)	振込先銀行：みずほ銀行 青山支店 普通預金：2031017 口座名：「味覚の一週間」実行委員会 *必ず、お申込みのお名前で、お振込み下さい。
学生 (当日学生証をお持ちください)	2,160円	
一般	5,400円	

「味覚の一週間」®事務局

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-7-9-301
TEL：03-3402-5616 FAX：03-3402-5452
Mail: info@legout.jp www.legout.jp