

別府大学短期大学部食物栄養科「料理講習会」

～初夏の日本料理～

今年度は別府市のホテル白菊「日本料理 菊彩香」料理長の天野耕作先生を講師にお招きし、「初夏の日本料理」をテーマにした調理実習を計画いたしました。「日本料理 菊彩香」は県内に2店舗しかないミシュラン星付きレストランのひとつで、二つ星を獲得しています。海の幸・山の幸が豊富な地元の食材を使った、美しく美味しい和食を教えてください。

～当日の予定献立～

蛸と牛蒡の炊き込みご飯、鴨治部煮、温かい鱧落とし 梅肉ソース、海老と翡翠茄子の白掛け

1. 日 時 令和4年7月13日（水）
9：30～10：00 受付
10：00～10：50 デモンストレーション
10：50～12：50 調理実習・試食
12：50～13：10 講話（質疑・応答）

2. 講 師 天野 耕作 先生

～天野 耕作（あまの こうさく）先生 プロフィール～

ホテル白菊 日本料理 菊彩香 料理長

- ・大分県別府市出身
- ・田北調理師専門学校卒業
- ・京都の老舗料亭での修行を経て、ホテル白菊へ
- ・平成21年、ホテル白菊内の料亭「日本料理 菊彩香」調理長に就任、現在に至る。
- ・厚生労働大臣認可 日本料理専門調理師 ・日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
- ・SSI 認定 日本酒ソムリエ 唎酒師



3. 会 場 別府大学 23号館1階 食品加工実習室及び実習食堂・演習室
4. 会 費 2,500円 ◎当日徴収させていただきます。
5. 定 員 30名（申し込み先着順）

6. 申込方法



左記の QR コードをお手持ちのスマートフォン又は携帯電話で読み込み、必要事項をご記入してください。回答後は、送信ボタンを押してください。

（同封されている参加申込書を FAX 又は郵送にてお申し込みでも構いません。）

申込期日：令和4年7月1日（金）

7. そ の 他 講習会当日はエプロンをご持参ください。

○当日は受付で検温、アルコール消毒液による手指消毒、マスク着用につきましてご協力をお願いします。

〈令和4年度 料理講習会受講申込書〉

別府大学短期大学部食物栄養科 料理講習会担当 宛

氏名	フリガナ	
自宅住所	〒 ー	
	電話()	ー
	FAX()	ー
メールアドレス @		
勤務先	名称	
	住所	〒 ー
		電話() ー
本学卒業生の方は卒業年次と旧姓を次に御記入下さい。		S H R 年 3月卒 旧姓()

上記の通り料理講習会の受講を申し込みます。

令和4年 月 日

送り先及びお問い合わせ先

〒874-8501 別府市北石垣82
別府大学短期大学部 食物栄養科 料理講習会担当
TEL (0977)66-9655 (短大食物栄養科事務室)
FAX (0977)86-6789 (短大食物栄養科事務室)

※この申込書に記載して頂いた事項は講習会だけに使用いたします。