

【2026年度】

別府大学短期大学部食物栄養科 料理講習会 「別府大学公開講座」

# 「素材の味を活かす、感動のイタリアン」

「季節食材を使った特別メニュー」

- ・温泉パプリカのマリネと自家製リヨッタのサラダ
- ・ジャガイモのニョッキ 大葉ジェノベーゼ
- ・アクアパッツァ

日時

2026. **7.25** (土)

10:00～13:30

場所

別府大学2号館  
調理実習室・試食室

参加費

3,000 円

(申込先着順)

高校生は無料

(但し人数には限りがあります)



講師 梯 哲哉 **Otto e Sette Oita**

レストラン OTTO E SETTE OITA オーナーシェフ

- ・福岡県生まれ。30歳で大分県湯布院町に移住。
- ・イタリア料理店、「別府湾サービスエリア」の料理長を務めたのち独立し、2015年に鉄輪の温泉宿内に「Otto e Sette Oita」をオープン。別府市の伝統的な調理法「地獄蒸し」をイタリアンの技法と融合させ、大分県産の豊かな山海の幸を最大限に活かす独自のスタイルを確立。その唯一無二の料理は、県内外から多くの食通を惹きつけている。
- ・令和7年にはその功績が認められ、「農林水産料理マスターズ ブロンド賞」および「大分合同新聞賞」を受賞。大分を代表する料理人の一人として活躍を続けている。

別府大学短期大学部食物栄養科 料理講習会担当

高校の生徒さんは 教員・一般の方は  
こちらから こちらから

お問い合わせ先

TEL (0977) 66-9655

FAX (0977) 86-6789

