



令和3年度 第5回 淡路島 くにうみ講座

受講料
無料

淡路島くにうみ講座は、淡路島の地域活性化と淡路を担う人づくりを目的として開講しています。今回の講座では、フランス三ツ星レストランで部門シェフを勤め、世界的なフランス料理コンクールにも出場した高山英紀氏を講師に迎え、プロの料理人から見た淡路島の食材の魅力や可能性など、「食」をテーマにお話しいたします。

「食」で人の心を豊かに ～「食の島あわじ」の 魅力と可能性～



講師 フランス料理人
たか やま ひで き
高山 英紀氏

日時 令和3年
12月15日(水)
14:00～15:30(受付13:30～)

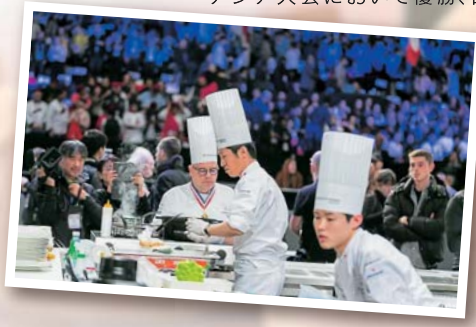
会場 **洲本市文化体育館
文化ホール**
(洲本市塩屋1-1-17)

定員 **200名**
(定員満了次第受付終了)

申込期限 **12月6日(月)まで**

講師プロフィール

福岡生まれ。京橋(東京)シェ・イノで8年修業し、フランスに渡り、2007年に帰国。メゾン・ド・ジル芦屋の料理長に就任。「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2015」で日本一になり、アジア大会において優勝、世界大会では世界5位になる。2016年2月メゾン・ド・ジルからメゾン・ド・タカ芦屋へリニューアルオープン。アジア大会2018で2度目の優勝。世界大会2019で世界7位となる。現在、レストラン、ANA機内食、介護食など活躍の場を広げる。



受講申込方法 〈申込書は裏面にあります〉

★事前申込が必要です★

受講を希望される方は、氏名・住所・電話番号・年代・性別・メールアドレスをご記入の上、郵便、FAX又はEメール、スマートフォンで、申込期限内に申し込みください。電話等での申し込みも受付いたします。
※申込者多数により受講いただけない場合のみ連絡させていただきます。
(なお、申し込み後に参加できなくなった場合は、必ずご連絡をお願いします。)