

◆賛助会員と司厨士会員の親睦ランチ会&研修会◆

「深海魚を味わう・深海魚を知ろう」

豊橋支部の協力にて開催。三河湾沖の深海は全国有数の恵まれた絶好の漁場と言われています。深海魚はあまり動かないため、脂の乗りが良く大変美味です。愛知県内の9割以上の深海魚は蒲郡で水揚げされています。その蒲郡の老舗ホテル・蒲郡クラシックホテルの波多野総料理長の料理をお召し上がりいただき、そのあとの研修会（「深海魚を知ろう」）では水産庁長官が任命する「お魚かたりべ」で「お魚マイスター」の神谷友成講師より、深海魚についてご講演をしていただきます。ぜひ、ご参加ください。

◇開催日:令和4年11月7日(月) 12時～ ランチ会 13時30分～ 研修会

◇会 場:蒲郡クラシックホテル (JR蒲郡駅よりバスの送迎あり)

◇会 費:司厨士協会会員 3,000円 *賛助会員・一般 5,000円

※申込は協会事務所までFAXまたは☎・メールにてお申し込み下さい。

【申込締切】令和4年10月28日(金)

TEL/FAX:052-731-8244

11/7「深海魚を味わう・深海魚を知ろう」申し込み用紙

ふりがな	年齢	会 員 ・ 一 般
氏 名		
勤務先名	TEL(携帯番号)	
ふりがな	年齢	会 員 ・ 一 般
氏 名		
勤務先名	TEL(携帯番号)	
ふりがな	年齢	会 員 ・ 一 般
氏 名		
勤務先名	TEL(携帯番号)	

一般社団法人
全日本司厨士協会東海地方本部
 事務局 TEL/FAX:(052)731-8244
 Email: ajca_toukai@yahoo
 URL: http://ajca-toukai.com