

◆賛助会員と司厨士会員の親睦ランチ会&研修会◆

「岐阜の味覚を味わう・岐阜を知ろう」

全日本司厨士協会東海地方本部は会員、名誉・賛助会員の皆さんと東海地方の食材を知り、その味覚を味わうとともに、会員相互の親睦を深めるために、親睦ランチ会と研修会を企画いたしました。1年目の昨年は愛知県が担当して、三河湾の深海魚を取り上げました。2年目の今年は岐阜県本部の協力にて、飛騨牛、清流長良川の鮎、明宝ハム、栗きんとん、朴葉味噌など全国的に有名な食材も多く、長良川河畔の都ホテル岐阜長良川の長尾総料理長の料理をお召し上がりいただくとともに「岐阜の魅力」についての研修会を予定しています。ぜひ、ご参加ください。

◇開催日:令和 5年11月 7日(火) 12時～ ランチ会 13時30分～ 研修会

◇研修会テーマ:「川の天然食材と伝統漁法を知り、お客様脳を満たす」

講師:天然鮎コンシェルジュ「結いの舟」代表 平工 顕太郎 氏

◇会 場:都ホテル岐阜長良川 (JR岐阜駅よりバス)

◇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または公・メールにてお申し込み下さい。

【申込締切】令和5年10月27日(金)

TEL/FAX:052-731-8244

11/7「岐阜の味覚を味わう・岐阜を知ろう」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)	

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