



# トップシェフによる 青森県食材料理講習会

県では、青森県産食材の新たな魅力の発見や、県内外の飲食店等での一層の活用に向けて、全国トップクラスのシェフによる料理講習会を開催します。

今年度は、「料理の鉄人」でおなじみの高級フレンチレストラン「ラ・ロシェル」の坂井宏行シェフの高弟、工藤敏之シェフと川島孝シェフを講師としてお招きし、軽快なトークを交えて、巧みの技を披露していただくこととしていますので、皆様の多数のご参加をお待ちしております。

講師



工藤敏之シェフ  
ラ・ロシェル常務取締役



川島孝シェフ  
ラ・ロシェル総料理長

日時 平成29年11月8日(水)14時～16時

場所 ホテル青森 3階「善知鳥の間」

青森市堤町1-1-23 TEL017-775-4141

内容 ① 各シェフによる料理実演、参加者試食  
② 県産食材の展示PR ※料理実習はありません。

対象者 県内外の料理関係者、県産食材の生産者  
加工事業者、その他県産食材に関心のある方

募集人員 先着120名(参加費無料)

お問合せ・申込先

公益社団法人全日本司厨士  
協会北部地方青森県本部

電話:017-723-2233  
FAX:017-723-2361

# 講師プロフィール

## 工藤 敏之シェフ

- 1957年 北海道今金町に生まれる。  
1976年 函館の調理師学校卒業後、上京し、「森永レストラン」入社  
1977年 「東京エアポートレストラン」入社  
1985年 フランス料理店「ラ・ロシェル」入社  
1989年 「ラ・ロシェル渋谷本店」オープンと同時に料理長に就任  
1996年 「ラ・ロシェル」取締役総料理長に就任  
2017年 「ラ・ロシェル」常務取締役就任

現在、「ラ・ロシェル」の常務取締役として、また、オーナーである「料理の鉄人」坂井宏行氏の海外イベント同行、監修している婚礼式場、ゴルフ場などの調理指導を行っているほか、テレビのバラエティ番組に出演し、家庭でも作れる高級フレンチ料理を紹介するなど、多忙な毎日を送っている。

## 川島 幸シェフ

- 1967年 群馬県に生まれる。  
1989年 「ラ・ロシェル」入社  
1999年 「ラ・ロシェル南青山」オープンと同時に副料理長に就任  
2005年 遠仏。「ローベルガード」、「オー・キャトゥーズ・フェヴリエ」、「ジ・キッチン・ギャレール」で修行  
2008年 帰国後、「ラ・ロシェル渋谷本店」副料理長に就任  
2010年 「ラ・ロシェル山王」料理長に就任  
2017年 「ラ・ロシェル」総料理長に就任

「好奇心を失わず、学ぶ姿勢があれば多くのものを得ることができる。」との信念に基づき、基本を大切にしながら、新車で前衛的な料理、新しい世界観を追求し続けている。

## 参加申込書

公益社団法人全日本司厨士協会北部地方青森県本部宛  
FAX番号:017-723-2361

### ■お申込者様

（フリガナ） 氏 名		
勤務先	名 称	
	住 所	
	電話番号	
電話番号		
（自宅又は携帯）	※ 勤務先ではなく、ご自宅や携帯への連絡を希望される場合のみ、ご記入ください。	
職 業	<input type="checkbox"/> 料理関係者 ※該当するものに✓点を付けてください。 <input type="checkbox"/> 生産者・加工事業者 <input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> その他( )	

### ■同行者様

氏 名		
勤務先	名 称	
職業等	<input type="checkbox"/> 料理関係者 <input type="checkbox"/> 生産者・加工事業者 <input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> その他( )	