

2025年8月吉日

会員各位

(公社) 日中協関西地区本部本部長 中村 眞
副本部長/大阪支部長 畑 繁良
副本部長/兵庫支部長 亀島新次
副本部長/京都支部長 魏 禧之
副本部長/滋賀支部長 西村 徹也
(公印省略)

(公社) 日中協関西地区本部主催 特別料理講習会のご案内

拝啓 盛夏の候、会員各位におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は、当会の運営にご理解、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

本年は、公益社団法人 日本中国料理協会会長の脇屋友詞氏をお招きして、料理講習会を開催致します。
脇屋会長の中国料理は上海料理の伝統を軸に旬の素材をふんだんに取り入れた身体に優しい料理で、日本人らしい繊細さと艶やかさが表現されていると国内外から高い評価を得ています。日中協関西支部としては初めての大阪での講習会となります。関西地区の会員にとっては脇屋会長の料理に触れ、直接交流ができ、その世界感に触れるまたとない機会かと思えます。デモンストレーションした料理3品のうち1品をご試食頂けます。会員各位におかれましてはご多忙とは存じますが、奮ってご参加頂きますようよろしくお願い致します。非会員の方の参加もできますので、勤務先店舗をはじめ関係各位に広くご周知下さいますようお願い申し上げます。
敬具

記

○日 時：令和7年9月11日(木) / 14時～16時(受付13時30分～)

○会場：大阪ガス ハグミュージアム 5F ハグホール

住所：大阪市西区千代崎3-南2-59 TEL：06-6586-3425 (業務用厨房フロア事務所)

最寄り駅：環状線大正駅/地下鉄鶴見緑地線ドーム前千代崎駅

○講師：脇屋友詞(わきや ゆうじ)氏

<プロフィール>

1958年北海道札幌生まれ。'73年、15歳から「山王飯店」「東京ヒルトンホテル」「キャピタル東急ホテル」などで修業。'85年都内ホテルの料理長を経て総料理長に就任。96年、「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任。'97年、パン パシフィックホテル横浜(現在のベイホテル東急)中国料理総料理長に就任。'98年、同ホテルにて皇太子ご夫婦のご夕食調理総責任者を拝命。'01年、東京・赤坂に「Wakiya 一笑茶楼」オープン。'07年7月、ニューヨークのグラマシーホテル内にWakiya Gramercy Park Hotelをオープンし海外進出を果たす。'08年、東京・成田山に「Wakiya 迎賓茶楼」オープン。'11年、東京・赤坂に移転し「トゥーランドット臥龍居」と共にオープン。

'08年厚生労働大臣表彰、東京マイスター受賞。'10年卓越した技能者(現代の名工)受賞。

'12年「料理マスターズ」ブロンズ賞、'17年同シルバー賞を受賞。

'14年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。

○メニュー内容：脇屋会長のスペシャリティ

紅焼東星班(上海風新鮮魚の醤油煮込み)

栗子鶏(鶏肉と栗の甘辛煮込み)

豆乳酸辣麺(豆乳と漬物の冷やし酸辣麺)

※作成3品うち1品試食あり)

○参加費：会員 非会員 共に2,000円

※できるだけ釣銭の要らないようご用意ください。

○定員：100名(定員になり次第切ります)

○申込方法：8月28日(木)までに裏面のFAX用紙またはフォームからお申込み下さい。

以上

特別料理講習会申し込みフォーム



2025年 月 日
発信時刻 時 分

日本中国料理協会大阪支部事務局宛
FAX 06-6624-0404

2025年 日中協関西地区本部主催 夏期特別料理講習会
出席申し込み

●月日 2025年9月11日（木曜日）

●場所 大阪ガス ハグミュージアム 5F ハグホール

勤務先名 団体名_____

ご氏名・役職_____

ご氏名・役職_____

ご氏名・役職_____

ご氏名・役職_____

代表者様 ご氏名_____

ご連絡先 () _____

※受付できましたらショートメッセージにてお知らせいたします。

以上