

技術を磨き、
交流を深め、
未来へつなぐ

中華料理

講師

黄村 茂賢

IFU 黄家鮑翅 料理長

日本中国料理協会
大阪支部

青年部勉強会 2026.

◆ 技術を磨き、交流を深め、未来へつなぐ ◆

若手料理人の技術向上と人材育成、
そして会員同士の交流を深めることを目的とした勉強会です。
共に学び、共に成長し、中国料理の未来を創造していきましょう。

プロフィール

黄村 茂賢 1977年 兵庫県生まれ

- ◆ 台湾にルーツを持つ黄家。2025年「秋の黄綬褒章」「現代の名工」にも選ばれた父、黄村宝シェフの薫陶を受けた2代目。
- ◆ 高校卒業後、アメリカに留学。
ロサンゼルス・Beverly Hillsの人気レストラン「Mandarette」にて勤務。
- ◆ その後日本に戻り父の後を継ぐ為台湾に修行に行き、
台湾・屏東の老舗「峨嵋川菜館」で四川料理を学ぶ。
- ◆ タイ・オーストラリア食材研修やタイ全日本・食学会の活動を通じて
様々なジャンルのシェフとの交流を深め既存の四川料理の枠にハマらない、
新しい感覚の料理を構築。



技術向上

実技・理論を学ぶ
専門的な講習



交流・連携

同世代の仲間と
情報交換・親睦



未来への継承

次世代へつなぐ
中国料理の可能性