



一般社団法人
日本シェフ同友会 主催

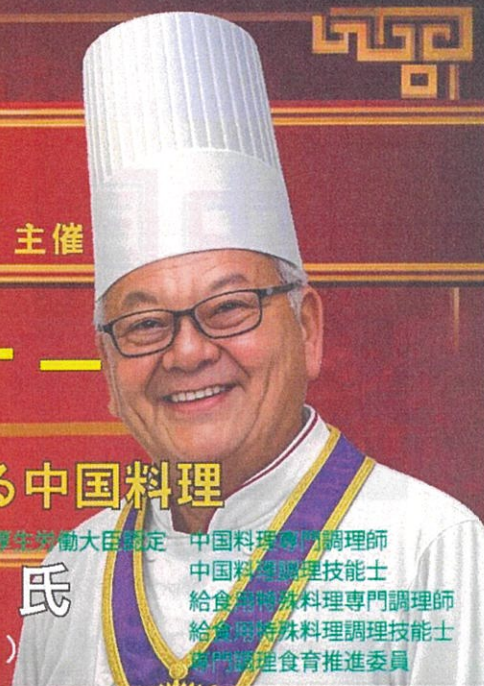
中国料理セミナー

新調理を使い、簡単・人手をかけずに作る中国料理

★ 講師 (株) クローヴ・イシカワ **金森 啓次 氏**

(中国料理専門/新調理技術アドバイザー)

厚生労働大臣認定 中国料理専門調理師
中国料理調理技能士
給食業務特殊料理専門調理師
給食業務特殊料理調理技能士
専門調理師教育推進委員



★ セミナー概要

真空調理とスチコン・SV ロースターを活用し、メニュー展開が出来る料理法でありながら、人手不足対策・光熱費削減・安定した品質を実現する中国料理の新しい調理法をご紹介します。中華鍋を振る作業を最小限に抑えながら、本格的な中国料理の味を再現できる実演型セミナーです。中華で珍しい希少な高級食材・但馬鹿肉の旨みを味わう贅沢な一皿もご用意しております。

★ 実演メニュー

★ 但馬鹿肉の黒胡椒炒め

★ 海鮮の真空調理

① くらげ入り海鮮のマリネ『凉拌海鮮』

② 海鮮のXO 醬炒め『XO 醬炒海鮮』

★ 皮付豚バラ肉の真空調理

③ 豚肉の薄切り・2種のソース

冷製『雲白肉片』/温製『蒜泥白肉』

④ 豚肉とキャベツ甘味噌炒め『回鍋肉片』

他、★香港風! 鶏の釜めし

セミナー参加者限定!!

金森シェフと愉しむ交流会

日時: セミナー後 18 時スタート

参加費: 現金・振込一律 7000 円 (税込)

会場: RESTAURANT17CLUB 大阪なんば駅前タワー 2F

食事・フリースタイル付



★セミナー・交流会のお申込みは QR コード又は FAX にて!

■ 開催日 **2026 年 10 月 14 日**
13:00 ~ (受付 12:30 ~)

■ 会場 **大阪ガス hu+g museum**
〒550-0023
大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号

■ セミナー参加費
(※全メニュー試食有)
会員: 5,000 円 (振込) 当日現金: 5,500 円
一般: 6,000 円 (振込) 当日現金: 6,500 円
※当日現金支払の場合は各 +500 円となります。

■ 振込先
GMO あおぞらネット銀行
法人第二営業部 普通 2539298
一般社団法人 日本シェフ同友会

申込・お問い合わせ TEL: 050-1417-5159 FAX: 050-3172-7098

MAIL: chef@grandmere-ashiya.com 一般社団法人日本シェフ同友会 事務局 担当 峰