2026 年 9 月吉日

会員各位

日本中国料理協会・関西地区本部
魏　　禧之 京都支部長
大原　幹人 大阪支部長
亀島　新次 兵庫支部長
西村　徹也 滋賀支部長
（公印省略）

日本中国料理協会関西地区本部主催　秋期料理講習会のご案内

拝啓　初秋の候、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、「atelier HANADA」https://atelierhanada.jp/　花田洋平氏をお招きして、料理講習会を開催致します。「atelier HANADA」はキッチンを見渡せるカウンター席と活気あふれるダイニング、ゆったりとした個室など、さまざまなシーンに対応する空間で、まだ見ぬ「中国料理」と新たな「食体験」を皆様に提供されている工房です。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。花田洋平が解釈した、中国料理の枠を超えた一品をご堪能下さい。

非会員の方の参加も受付け致しますので、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 8 年 11 月 16 日（月）／ 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：花田洋平氏（はなだ　ようへい）氏

＜プロフィール＞

花田氏は**辻調理師専門学校を卒業後、ANA クラウンプラザホテル大阪「花梨」に入社。30 歳で副料理長に就任し、「花梨」の料理全般を総括しながら数々の料理コンテストに挑戦。第 7 回中国料理世界大会「金賞」、日本一の料理人決定戦 CHEF-1 グランプリ 2026「優勝」をはじめ、25 を超える受賞歴を誇り、2026 年にはミシュランガイド京都・大阪 2026 で「一つ星」を獲得されています。**

2008 年第 8 回全日本中国料理コンクール「金賞」&「国土交通大臣賞」
2012 年第 7 回中国料理世界大会個人部門「金賞」、団体戦「金賞」
2013 年&14 年 RED U-35「SILVER EGG」
2014 年李錦記主催第 1 回中国料理世界大会「銀賞」
2020 年食の都大阪 GP グランドチャンピオン大会　中国料理部門「優勝」
2021 年 DRAGON CHEF2021「ファイナリスト」
2024 年 CHEF-1 グランプリ 2024「ファイナリスト」中国＆アジア料理部門 1 位
2025 年ミシュランガイド京都・大阪 2025「セレクテッドレストラン」
2026 年 CHEF-1 グランプリ 2026「優勝」
2026 年ミシュランガイド京都・大阪 2026「一つ星」

○メニュ内容：

- **漆黒酢豚　※試食あり**
- **麻婆豆腐麺　CHEF-1 グランプリ獲得　※試食あり**
- **生胡麻団子**

atelier HANADA

参加申し込みフォーム

○参　加　費：会　員　1,500 円　非会員　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：80 名（定員になり次第〆切ます）
○申込方法　：10 月 30 日（金）までに FAX 用紙またはフォームからお申込み下さい。

2026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

2026年　日中協関西地区本部主催 秋期料理講習会

出席申し込み

●月日　2026年11月16日（月曜日）

●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＿＿＿＿＿＿＿＿

代表者様携帯番号＿＿（　　）　　－　　

※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。