

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け付け致しますので、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「セレクトッドレストラン」

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」

○メニュー内容：

- ・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

○参加費：会 員 3,000 円 非会員 4,000 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。



atelier HANADA



参加申し込みフォーム

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。