

ワールド料理講習会

国際交流の成果を活かす、北名古屋地域ブランド
製品の開発と普及のための料理講習会です。「北名古屋
屋特産！いちじく酵母」を世界の料理に活用してい
く取り組みです。今回は韓国料理です。

講師は韓国ウェスティンホテルで腕を磨いた達人
が指導します。

日時 平成 29 年 11 月 30 日 (木) 9:30~14:00
韓国料理 (I) 参鶏湯 キムチ
平成 30 年 1 月 25 日 (木) 9:30~14:00
韓国料理 (II) チーズダッカルビ (韓国で一番人気)
海鮮鍋

場所 北名古屋市健康ドーム 1 階 キッチンルーム
(北名古屋市九之坪笹塚 1 番地 0568-23-7006)

参加費 1 回ごと 会員 1,500 円・会員外 2,000 円

定員 先着 30 名

講師 千昌園氏 (料理研究家)

持ち物 エプロン、三角巾、ふきん、フードパック等
(持ち帰り用)

～講師プロフィール～

世界ホテル調理大学卒業後、韓食、洋食技術師を取得。ウェスティン朝鮮ホテルに入社。健康に着目して考案したオリジナルメニューが韓国国内の雑誌、テレビ番組にて取り上げられる。2002 年 ワールドカップ健康保護プログラム代表チームとして活躍。2006 年 ウェスティン釜山ホテル F&D (フード&ドリンク) モデルとして活躍。2007 年 来日。東京の韓国料理店にて料理長を務め、韓国料理店のプロデュースも手掛ける。2011 年 株式会社 TEYANG に入社。フードコーディネーターとして活躍する中、飲食事業のプロデュースにも重点を置く。「香料理研究院」を設立。独自のノウハウを駆使した食品開発に着手する。2012 年名古屋で韓国レストラン 1 号店をオープン、プロデュース。



参鶏湯は、寒い季節
にもってこい！
体が温まります☆



参鶏湯 (11/30)



チーズダッカルビ (1/25)



◇申込み・問い合わせ◇

電話かファックス、または E-mail にて受け付けております。

主催: 北名古屋市国際交流協会

TEL:0568-22-1111・FAX:0568-25-1800・E-mail:info@kitanagoya-kiia.jp