

# 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)



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)

～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。



◇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