

2012 うま味レクチャー in 福岡

「うま味を知る！ 食材を活かす！」

—うま味が引き出す九州の食材の魅力—

料理のおいしさを引き出すうま味の素材はさまざまです。

うま味を知ることは、それぞれの食材が持つ良さを活かします。

本レクチャーでは、**日本料理・中国料理・フランス料理**の

第一人者が、**九州**の食材を活かすうま味について

デモンストレーションを交えて楽しく語ります。



日 時 : 2012 年 9 月 30 日 (日) 13:00~16:30 (12:30 開場)

開催場所 : 中村調理製菓専門学校 〒810-0014 福岡市中央区平尾 2-1-21 TEL 092-523-0411

参加費 : 一人 1000 円 参加費は東日本大震災の義援金として全額寄付させていただきます。

◎ 共催 :  NPO 法人うま味インフォメーションセンター

 中村調理製菓専門学校

◎ 後援 : 公益社団法人全日本司厨士協会西日本地方福岡支部、公益社団法人福岡栄養士会、
社団法人日本中国料理協会福岡支部、西日本新聞社、株式会社テレビ西日本、
RKB 毎日放送株式会社、FBS 福岡放送

◎ 協力 : 味の素株式会社

◎ プログラム

12:30	開場
13:00	開会の挨拶
13:10	うま味レクチャー
13:30	シェフによるプレゼンテーションと試食
16:10	質疑応答
16:30	閉会

◎ シェフプロフィール

<日本料理>



京都「菊乃井」三代目主人

むらた よしひろ
村田吉弘氏

1951年、京都府生まれ。
老舗料亭の3代目。2004年には、東京赤坂へも出店。伝統を守りつつ、新しい料理のスタイルにも挑戦しながら日本料理アカデミー理事長も務める多才人。近著に「英文版 菊乃井懐石」など。2009年には「UMAMI サミット in ロンドン」(イギリス)、「World Chefs Showcase」(オーストラリア)、2010年にはカルフォルニアの Culinary Institute of America (CIA) で開催された「第13回 World of Flavors」にて新しいだしの提案を行い、2012年4月にはメトロポリタン美術館(アメリカ)の「懐石料理とうま味のタベ」で料理を披露するなど、海外でのUMAMIの普及活動にも積極的に貢献している。

<中国料理>



「Wakiya 一笑美茶楼」オーナーシェフ

わきや ゆうじ
脇屋友詞氏

1958年、北海道生まれ。
数々のホテルなどで経験を積み、1996年「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任、2001年東京・赤坂に「Wakiya 一笑美茶楼」(わきや いちえみちやろう)をオープンし、オーナーシェフを務める。2002年より海外のチャリティイベントに参加し、食を通じての社会貢献活動、UMAMIの普及活動に積極的に関わる。2005年には世界から選ばれた料理人が最先端の料理を披露する「Madrid Fusion 2005」(スペイン)、2011年「World Gourmet Summit」(シンガポール)に参加するなど世界に活動の場を広げている。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受賞。

<フランス料理>



「エディション・コウジシモムラ」オーナーシェフ

しもむら こうじ
下村浩司氏

1967年、茨城県生まれ。
22歳で渡仏し、「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」「ギイ・サボワ」などの三ツ星レストランを中心に8年間研鑽を重ね1998年帰国。都内のフランス料理店でシェフとして腕を振るう中、フランス大使公邸主催パーティー等に於いても総指揮をとる。2007年に六本木「エディション・コウジ シモムラ」をオープンし、オーナーシェフを務める。既存の概念にとらわれない独自の軽やかなフランス料理を追求。2011年にはシンガポール、タイなど海外での料理イベントに多数招聘され、料理イベントなどを通して、国内外でのうま味・UMAMIの普及や食育にも積極的に活動を行っている。

申込方法 ・NPO 法人うま味インフォメーションセンターのホームページ <http://www.umamiinfo.jp>
・中村調理製菓専門学校内 うま味レクチャー係 TEL 092-523-0411 FAX 092-521-0951

定 員 先着順 200 名 (定員になり次第締め切らせて頂きます)

参 加 費 1 人 1000 円 (参加費は東日本大震災義援金として全額寄付させて頂きます)

開催場所 & アクセス 中村調理製菓専門学校
〒810-0014 福岡市中央区平尾 2-1-21

■博多駅から
西鉄バス利用 博多口「A乗り場」より9・10・11・15・16・17・19・50・58・58-1・214 乗車
【約10分】「薬院駅前」下車、徒歩8分
■博多駅・天神駅から
地下鉄利用 福岡市営地下鉄空港線「博多駅」より乗車【約5分】「天神駅」下車、
西鉄天神大牟田線電車乗換「西鉄福岡(天神)駅」より乗車【約2分】「薬院駅」下車、
徒歩8分。または、「西鉄福岡(天神)駅」より乗車【約5分】「平尾駅」下車、徒歩5分

会場地図



お問い合わせ先：NPO 法人うま味インフォメーションセンター TEL 03-3222-0235

中村調理製菓専門学校 TEL 092-523-0411