

平成 29 年 3 月吉日

シャルキュトリ特別講習会

株式会社なんつね

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、昨今食肉製品の人気はドイツソーセージに留まることなく、食肉を使ったフランス料理『シャルキュトリ』が人気を博しております。

今回はそのシャルキュトリの一部であるパテやステーキハッシュ（牛肉をたっぷり使ったハンバーグ）のご紹介をシャルキュトリ業界における第一人者としてご活躍中の吉田シェフをお招きし、標記講習会を開催することといたしました。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

講師紹介

吉田 英明：よしだ ひであき

リンデンバーム 代表取締役

コック歴 35 年。京都の老舗ホテルを皮切りに、単身ヨーロッパへ。

フランス、スイスでコックの修行後、ソーセージの修行のためフランス、ドイツ、オランダなど各国で技術を磨きながらヨーロッパにてフレンチ料理を極める。帰国後、ホテル勤務などを経て、1997 年 7 月、寺町今出川にてレストラン LINDENBAUM をオープン。2009 年 10 月東山丸太町にシャルキュトリー LINDENBAUM をオープンさせる。

2014 年日本シャルキュトリ協会開催のシャルキュトリコンテストにて 1 位を受賞。その際現地フランスのシャルキュティエより絶賛される。また、阪急インターナショナルホテルのシェフにシャルキュトリ講習を行うなど数々の場にて活躍中。

記

日時：平成 29 年 4 月 5 日（水） 午後 13 時～17 時

講習内容：実演による 3 品目の講習。『パテドカンパーニュ』、『ステーキハッシュ 2 種』

実演後は各種試食及び、座学講習を行います。

講師：吉田シェフ

定員：15 名（先着順。定員に達した段階で受付終了とさせていただきます。）

会場：株式会社なんつね テストキッチン内（〒583-0008 大阪府藤井寺市惣社 1-12-59）

参加費：無料

申込み方法：別紙申込み書を FAX もしくは、e-mail にてご送付ください。

問い合わせ先：大西、中坪

TEL：072-976-6860

FAX:072-939-1504

e-mail:info@nantsune.co.jp

以上

開催日 : 平成 29 年 4 月 5 日 (水) 13 : 00~17 : 00

集合場所 : (株)なんつね本社工場 (〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41)

※12時45分までに弊社工場までお集まりください。

【ご参加者】

貴社名 : _____

所属・役職 : _____ お名前 : _____ (他 名)

連絡先 : _____

来社方法 (下記いずれかを○で囲んでください)

乗用車 ・ 電車

交通案内



※土師ノ里駅を北へ、3つ目の信号を左折、すぐ右です。

電車にて弊社にお越しの場合 (JR 新大阪駅より 約 1 時間)

1. 地下鉄御堂筋線なかもず行きもしくは天王寺行きに乗車 新大阪駅~天王寺駅
2. 天王寺駅下車、近鉄南大阪線 河内長野行き準急もしくは橿原神宮前行き準急乗車 大阪阿部野橋駅~土師ノ里 (ハジノサト) 駅下車にておこしください。

—土師ノ里 (ハジノサト) 駅からの道順 (約 10 分) —

1. 土師ノ里 (ハジノサト) 駅 改札出て北 (右) 側方向交差点をわたり、直進します。
2. 消防署が右手に見えてきます。それをさらに、道なりに進みます。
3. セブンイレブンのカンバンが左に見える手前の交差点を西 (進行方向からみて左) 側に曲がると、北 (進行方向からみて右) 側に弊社が見えてきます。

乗用車・大型車のルート (西名阪自動車道藤井寺 I.C. より車で約 10 分)

1. 外環状線 沢田の交差点より北へ二つ目の信号を右折
2. 東に直進して 二つ目の信号手前左側です。