



袋井市出身のフレンチシェフ小久江次郎氏によるワークショップ

極上のフレンチ 2019

袋井市出身の超一流フレンチシェフ小久江次郎氏による本格フレンチの真髄を学ぶワークショップを今年も袋井で開講いたします。

予定メニュー

秋茄子とフォアグラのソテー/フランス産子牛ロース肉のポアレ袋井みかんのソース/
タタンおぼさんのリンゴのタルト バニラアイスを添えて

※メニューは変更になる場合がございます。

日時：2019年10月20日（日）9：30～（15：00終了予定）

場所：食のワークショップルーム

参加費：3,000円 定員：24名

対象：成人の方 ※お子様連れでのご参加はご遠慮願います。

持ち物：エプロン・ふきん・三角巾・筆記用具

申込：8月17日（土）9：00～（先着順）

※10/13（日）よりキャンセル料1,000円が発生いたします。

小久江 次郎 Jiro Ogue

袋井市出身。トックブランシュ国際クラブ関西支部理事。
フランス料理界の『ダヴィンチ』と称される故アラン・シャペル氏の愛弟子としてフランス料理の源流を守り続け、日本で唯一のアラン・シャペルの味を再現できる料理人である。料理界では数々の受賞歴を持ち、テレビ番組にも多数出演。

フランスの三ツ星レストラン「アラン・シャペル」のアラン・シャペル氏に師事し、日本店の開業に合わせて、神戸ポートピアホテル最上階のレストラン「アラン・シャペル」の料理長として20数年に渡って勤務。

2011年、「ラ ジュネス代官山」の開業に合わせて総料理長として着任し、2018年5月までエグゼクティブシェフとして活躍。現在は兵庫県芦屋市で「芦屋・次郎」をオープンし、今なお多くの人をその味と技術、人柄で魅了し続けている。



お申込み・お問合せ 袋井市月見の里学遊館（9：00～17：00/木曜休館）

〒437-0125 静岡県袋井市上山梨4-3-7
TEL：0538-49-3400 FAX：0538-49-3405

