

## ■修了生対象■ 講習会(大阪) 開催概要

日 程 授業時間	【授業時間】 9:30~12:00 頃 (9:00より受付開始)	【授業時間】 13:30~16:00 頃 ※製パン講習会は~16:45頃 (13:00より受付開始)
	8月22日(火) 日本料理講習会・西洋料理講習会	中国料理講習会・和菓子講習会
	8月24日(木) 製菓講習会	製パン講習会
	*遅刻・途中帰宅はお控えください。*昼休憩及び授業終了時間は、若干前後する可能性があります。*質疑応答の時間を設けています。 *同日程、同時刻開催の講習会には、どちらか一方のみご参加いただけます。	
受講条件	<p>[通信教育講座の修了生]対象</p> <p>※修了講座に限らず、他ジャンルの講習会にもご参加いただけ、最大4つの受講が可能です。</p> <p>※ご家族、ご友人の方(1名まで)もご一緒に参加いただけます。 (同伴される方も、1名分の参加費用が必要となります)</p> <p>●他ジャンルの講習会へお申込みをお考えの方、同伴の方へ● 本講習会は各講座修了生向けの専門的な講義内容となっております。予めご理解、ご了承ください。</p>	
費用	<p>○全講座：各7,500円(1名)</p> <p>*交通費、宿泊費は、個人負担となります。</p>	
会場	<p>辻調理師専門学校(西洋料理講習会・中国料理講習会) / 辻調理師専門学校・南館(日本料理講習会) エコー川 辻 大阪(製菓講習会) / 辻製菓専門学校・別館(製パン講習会・和菓子講習会)</p> <p>■JR環状線・地下鉄御堂筋線「天王寺」駅下車徒歩約10分 ■地下鉄谷町線「阿倍野」駅下車徒歩約5分 *ご参加いただく方には、会場までの地図を送付いたします。*駐車場・駐輪場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。</p>	
申込方法	<p>①【郵送でのお申込み】「大阪講習会申込書」をご郵送ください。</p> <p>②【WEBでのお申込み】「申込みフォーム」へ必要事項を記入し、送信してください。 <a href="http://www.tsuji.ac.jp/tsushin">www.tsuji.ac.jp/tsushin</a></p> <p><b>2017年6月19日(月)12時より申込受付開始</b></p> <p>※先着順にて受付いたします</p> <p>*定員を越えた場合は、ご連絡と共に、ご入金いただいた費用を返金いたします。</p> <p>*天候状況、災害により開催を中止させていただく場合がございます。また、お申込みが最少催行人数に満たない場合も開催中止となる場合がございます。開催中止については、事前のご連絡と共に、ご入金いただいた費用を返金いたします。尚、開催中止による日程振り替えはいたしません。</p> <p>&lt;注意事項&gt; 遅刻・途中帰宅はご遠慮いただいております。ご予約をご確認のうえ、お申し込みください。 本校では以下に該当される方のご参加をお断りする場合がございます。万全の体制で皆さまをお迎えするため、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。</p> <p>●妊娠中の方、体調面にご不安をお持ちの方 ●授業参加にあたりサポートが必要な方 ※上記に該当される方はお申込み前に必ず通信教育部までご相談ください。</p>	
申込締切	<p><b>7月14日(金) 必着</b> *申込受付完了のご連絡は、お申し込み受付後に書面にて送付いたします。</p>	
申込辞退	<p>申込を辞退される方は、お電話にて通信教育部(06-6624-5125)までご連絡ください。(平日9:00~17:00まで) 納入された講習会費用を返金いたします。 ※返金に伴う振込み手数料はご本人様負担となります。 ただし、下記の期限以降の申込辞退は一切返金いたしませんのでご注意ください。</p> <p><b>【申込辞退期限：2017年7月21日(金) 午後5時まで】</b></p>	
問合せ先	<p>電話：06-6624-5125 E-Mail：tsushin@tsuji.ac.jp</p>	
その他	<p>宿泊先は、各自で手配ください。ご希望の方は下記各社での手配もご利用ください。</p> <p> <span style="background-color: #f96; padding: 2px;">(株)共立メンテナンス</span> <span style="background-color: #f96; padding: 2px;">(株)JTB 西日本</span> </p> <p>食事付き学生会館への短期入寮やビジネスホテルの紹介を行います。 ※申込期間：宿泊日1ヶ月前から10日前まで Tel：(代)06-6233-3600 担当：田中・朝永(ともなが)         <span style="display: inline-block; vertical-align: top; margin-left: 10px;">             ・さまざまなクラスのホテル、JR・航空券など交通機関の予約を受付けます。              ・Tel：(直)06-6252-2754(9:30~17:30 平日)              ・担当：野島・小林・和田         </span> </p>	



先生は料理のプロであり、教えるプロでもあります



プロだけが知る理論と技術を目の前で学びます



他ジャンルの気になる講座を知る機会です

# 2017年度 講習会プログラム

8月22日(火)

●定員40名●

9:30～12:00まで  
(9:00より受付開始)



**中田 淑一**  
(辻調理師専門学校 西洋料理教授)

辻調理師専門学校 1989年卒業、辻調グループフランス校 1989年卒業。「第一回 エスコフィエ・フランス料理コンクール」では第三位に入賞。「九州・沖縄サミット 首脳晩餐会」では料理制作スタッフとして参加。舞台特急「トワイライトエクスプレス」の「さよなら特別メニュー」プロデュースを担当。親子向けの食育書籍『あいことばはウ・キ・キ 親子なかよく料理上手になれる本』監修。

[テーマ]

## 家庭で楽しめるフランス料理

[メニュー]

- 野菜スープ  
家庭で作れるチキンブイヨンのとり方をお伝えします。野菜の旨さを生かしたスープを作ります。
- ラタトゥイユ  
夏野菜をたっぷり使った野菜の煮込み料理です。下処理した野菜の火の入れ方がポイントです。
- キッシュ・ロレーヌ  
夏野菜をたっぷり使った野菜の煮込み料理です。下処理した野菜の火の入れ方がポイントです。

- イカの煮込み アイヨリ添え  
イカを玉ねぎやトマトで煮込んだ料理。にんにく風味のマヨネーズが味のアクセントになります。
- 若鶏もも肉のパン屋風  
じゃがいものグラタンにもも肉をのせ、マスタートドとパン粉をのせて香ばしく焼いた料理です。
- 冷たいチョコレートケーキ  
ゼラチンを使った冷やし固めるシンプルなチョコレートケーキをご紹介します。

西洋料理講習会

8月22日(火)

●定員40名●

9:30～12:00まで  
(9:00より受付開始)



**岡田 裕**  
(辻調理師専門学校 日本料理教授)

1988年大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、辻調理技術研究所(日本料理研究課程)でさらに一年研鑽を積む。東京都内の料亭、割烹、そば会席店に勤務経験あり。TV「ためしてガッテン」「あさいち」。TVドラマ「高校生レストラン」「みつくし料理帖」などに出演・協力。

[テーマ]

## 夏が旬の魚の贅沢料理

[献立]

- 一、先付/煮鮑 賀茂茄子 車海老 旨酢ジュレがけ  
鮑を昔ながら調理法である煮鮑にし、柔らかく、濃厚な味付けにしたものを、夏向き清涼感のある料理に仕上げます。
- 一、椀物/鱈煮椀  
夏を代表する食材の「鱈」を数多くの野菜とともに椀に仕立て、体力と食欲の落ちた時には最適なお椀です。
- 一、焼き物/鱈油焼き 蛇籠蓮根  
皮目に臭みが残りやすく、焼くと身の水分が抜けやすい鱈を、しっかりと焼き上げる。油焼きを紹介いたします。
- 一、食事/もろこしご飯  
夏の定番のご飯と言えば「とうもろこしご飯」。あえて塩味がさっぱりと炊き上げ、最後に一工夫します。

日本料理講習会

8月22日(火)

●定員40名●

13:30～16:00まで  
(13:00より受付開始)



**吉岡 勝美**  
(辻調理師専門学校 中国料理技術顧問)

辻調理師専門学校を卒業後、香港「敬賓酒家」、「富麗華酒店(ホテルフラマー)」や広州「広東大廈・潮苑春」で広東料理と広東点心を研修。その後は母校に戻り後進の指導にあたる。T.V番組「アイアンシェフ」「どっちの料理ショー」「さよらの料理」などに出演。著書に「よくわかる中国料理基礎の基礎」「スチーム中華」などがある。

[テーマ]

## 湖南のおばんざいを楽しむ

湖南の人曰く”この地に生まれた人で臘腸、臘肉を作れない人はいない”

[メニュー]

- 臘腸(腸詰め)  
自家製の腸詰めを使って一品
- 腊肉(干し肉)  
自家製の干し肉を使って一品
- 外婆菜炒時蔬(押し豆腐と漬物、豚肉のピリ辛炒め)  
外婆菜(おばんざい)を作り、それを使って野菜を炒める
- 桂花荸薺餅(クワイのゴマ風揚げ風味蜂蜜)  
フレッシュなクワイのデザート

中国料理講習会

8月22日(火)

●定員36名●

13:30～16:00まで  
(13:00より受付開始)



**齊藤 聡子**  
(辻製菓専門学校 和菓子助教授)

辻製菓専門学校を1999年に卒業。その後和菓子店で勤務を経て母校に戻り後進の指導にあたる。NHKドラマ「銀二貫」、NHK「グレーテルのかまど」、書籍「プロのためのわかりやすい和菓子」制作協力。

[テーマ]

## シンプルな和の素材をアレンジ

[メニュー]

- ～葛菓子～  
葛饅頭の生地を黒糖風味にアレンジしました。ゲル化剤を使用して冷たい一品。
- ～蕨ゼリー～  
蕨粉と寒天を合わせて作るひんやりとした夏向きの一品。
- ～練切～  
茶席菓子の代表作である練切。季節に合わせて、へらなどを使って仕上げます。

和菓子講習会

8月24日(木)

●定員40名●

9:30～12:00まで  
(9:00より受付開始)



**阪口 直樹**  
(エコール 辻 大阪 辻製菓マスターカレッジ助教授)

1991年辻製菓専門学校卒業。1992年辻製菓技術研究所卒業。ドイツ「カフェ・コッハス」、オーストリア「ハイナウ」で研修。「ドイツ菓子・ウィーン菓子基本の技法と伝統のスタイル」制作協力。一級技能検定取得 職業訓練指導員免許取得。

[テーマ]

## 夏のカフェで食べる新しいウィーン菓子

[メニュー]

- Schokoladentorte (ショコラーデントルテ)  
ウィーン菓子を代表する「ザッハートルデ」の技法に、ドイツ菓子の魅力を加え私なりにアレンジし、再構築しました。
- Kardinalrolade (カルディナルルーラーデ)  
伝統的なウィーン菓子「カルディナルシュニッテン」をアレンジして、さっぱりしたクリームを巻きました。
- Nugatknödel (チョコレートとプラリネのクネーデル 「だんご」)  
クネーデルは、ウィーンでは「あんず」など酸味のあるフルーツを使用した温かいデザート菓子ですが、アレンジしてチョコレートを使用し、新しい感覚のクネーデルに仕上げました。

製菓講習会

8月24日(木)

●定員36名●

13:30～16:30まで  
(13:00より受付開始)



**吉野 精一**  
(辻製菓専門学校 製パン特任教授)

辻調理師専門学校卒業後、穀物学ならびに製パンの研究に専念する。日本パン技術研究所、アメリカ・カンザス州立大学農学部などへの留学を経て母校に戻り、製パン専任教授に。科学的側面からとらえた製パン理論を追求している。著書に「パン「こつ」の科学」(柴田書店)、「基礎からわかる製パン技術」(柴田書店)などがある。

[テーマ]

## イギリス生まれのイギリス育ち、クリスマスイブにはなくてはならないクリスマスケーキ。日本ではやや取り残された感のある「クリスマスプディング」にスポットライトをあてる。

[講習内容] イギリスでは数百年の歴史を持つ「クリスマスプディング」。別名をブラムプディングとも呼ばれる伝統的な発酵菓子です。ドイツのクリストシュトレンやイタリアのパネットーネ同様にヨーロッパの3大クリスマスケーキのひとつとされています。今回の講習会ではクリスマスプディングの発祥・歴史の解説や美味しいレシピ・食べ方などを懇切丁寧に紹介します。

- クリスマスプディングの製造実演(手仕込み)
- クリスマスプディングのラッピング講習と実習指導(クリスマス向け)
- クリスマスプディング四方山話(歴史やエピソードなど)

[試食&お土産]

- ・試食: 現行のミンスパイとミンスパイの原形(レプリカ)を各1個(小型のパイ)
- ・試飲: モルドワイン(クリスマス時期に飲むホットワインの一種)
- ・持ち帰り: クリスマスプディング1個(約500g)

製パン講習会

### 補足事項

※実習はおこないません。 ※簡単な試食をご用意しています。 ※終了時間は、若干前後する可能性があります。 ※状況により、担当者や実施メニューなど内容が変更になることがあります。あらかじめご了承ください。