

令和3年度 北見市技能普及啓発事業(食の技能普及講習会)

札幌グランドホテル一筋 50年の歩み

日時: 令和4年3月9日(水) 15:00 ~ 16:30

会場: ホテル黒部 北見市北7条西1丁目1

定員: 50名 (調理関係者、一般参加者)

参加無料

※北見市民対象講座です。また、事前申込のみとさせていただきます。

講習内容

- 1 親しみのある西洋料理
- 2 簡単ラーメンサラダ
- 3 カスベのムニエル 焦がしバター醤油ソース
- 4 骨付き仔羊のんにくパン粉付け焼き
- 5 北海道三笠高等学校について



講師 小泉 哲也 (コイズミ テツヤ) 氏

- *元札幌グランドホテル 総料理長
- *北海道三笠高等学校 講師
- *全日本司厨士協会北海道地方本部 会長
ほか役職多数

1951年小樽市出身
1971年札幌グランドホテル入社。調理の要として活躍し、フランスパリヤリオンで研修。帰国後メインダイニングの料理長を経て、2007年2月札幌グランドホテル第9代総料理長に就任。同年6月フランス料理最高の名誉の一つとされる「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与、現在、北海道新聞朝刊「オイシイっていいな」連載コーナー担当。このほか、各企業とのコラボレーションやプロデュース、講演やテレビ出演など幅広く活躍中。フランス料理の基本を頑なに守りつつ、親しみのある美味しい西洋料理を提供する努力を惜しまない実力派。現在札幌グランドホテルを退社、三笠高校講師として活躍中。
一般社団法人全日本司厨士協会北海道地方本部 会長
一般社団法人北海道全調理師会 副理事長ほか役職多数



注意書

- ・会場の駐車スペースには限りがございますので、乗り合わせ又は公共交通機関をご利用ください。
- ・ご参加は事前申込のみとし、定員に到達次第、受付を終了させていただきます。(当日のご参加受付は行いません。)
- ・ご参加の際は、マスクの着用・手指の消毒・検温のご協力をお願いいたします。
- ・新型コロナウイルスの感染状況により、中止とする場合がございます。

申込先

北海道日本料理研究会北見支部 (担当:鈴木)

TEL 090-1647-7809 FAX 0157-45-2807 (月~金 10:00~17:00)

主催

北見市技能普及実行委員会
(北海道全調理師会北見支部、北見工業大学社会連携推進センター、北見商工会議所、北見市産学官連携推進協議会、北見市)

受託者

北海道日本料理研究会北見支部
北海道日本料理研究会は、昭和24年に創設し、札幌を本部に、調理師の技術研鑽と資質向上、社会貢献を掲げ、郷土の料理の開発研究、食育事業の出前、社会福祉施設への調理慰問等々と和食調理専門集団として、友愛の精神をもって活動しております。