



日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催
 特別協力：フランス料理文化センター (FFCC)
 後援：在日フランス大使館・東京ガス株式会社・
 プロスペール・モンタニエ協会・フランス農事功労章受章者協会 (MOMAJ)
 シャルクユトリ特別講習会 (全3回)
 パスカル・ジョリ Pascal JOLY (MOF 2000)

今年のシャルキュトリ講習会は、日本シャルキュトリ協会の主催で、講師に MOF シャルクユティエのパスカル・ジョリ氏をお迎えします。小さい頃からシャルキュトリという仕事に魅せられ、この道一筋。2000年にMOFを受章したほか、さまざまなコンクールで受賞歴があり、1998年にはフランス・シャルキュトリ・グランプリ、2014年にはフロマージュ・ド・テットのフランスチャンピオンに選ばれています。現在では本拠地のレンヌに加えてパリに出店、伝統的技法のシャルキュトリはもちろん、カラフルで目にも楽しいトレトゥールも展開しています。3日間の講習で、フランス・シャルキュトリの基本から応用まで、じっくり学ぶチャンスです！
 ※プログラムは詳細が決まり次第、ACFJ、FFCCのHPでご案内します。



【講師紹介】 パスカル・ジョリ Pascal JOLY

1964年、ウール県ポン＝オードゥメール生まれ。ル・アーヴルやパリで修業し、1989年にオーズ県グランヴィリエで独立。2000年MOF受賞。その後、ヴァンセヌに移ったが、2010年にレンヌのシャルキュトリ「トリアン Trihan」を買い取り、翌年に全面リニューアル。店舗に加え、自らのクリエイションの本拠地としてアトリエも構えた。2013年にはパリ16区のDocteur Blanche通りにも出店して、ブルターニュのテロワールを生かした伝統的シャルキュトリとともに、独自のスタイルのトレトゥールを提案している。2008年にはMOFシャルキュティエ協会の会長、2009年にはパリ・シャルキュティエ・トレトゥール組合会長を務めるなど、業界にも貢献している。

- 日時： 2016年5月16日(月)・17日(火)・18日(水) 定員 各日45名(先着順)
 講習13:00~17:00(受付開始12:30)
 ※途中休憩あり。講習会終了後、厨房見学会あり
- 会場： 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHI ODOME」内
 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留2階
- 会費： 1回 20,000円 3日間 通し受講 50,000円
 ACFJメンバー：1回 17,000円 通し受講 45,000円
- 内容： シャルクユトリの製作実演 ※一部試食あり

— 2016年5月16(月)・17日(火)・18日(水) シャルクユトリ講習会 —
 申込書 FAX 03-3578-0236

下記にご記入の上、郵送又はFAXでお申込下さい。折り返し、参加のご案内(振り込み案内)をお送りいたします。

勤務先名 申込者名	申込者名フリガナ	勤務先フリガナ
希望連絡先 住所	〒 - - 希望連絡先 (勤務先 ・ 自宅)	
	TEL : - -	FAX : - -
参加希望日	5月16日(月) ・ 17日(火) ・ 18日(水) ・ 通し受講 いずれかに○をお付けください ※ACFJ 会員の方 : (会員番号)	
領収書	有 ・ 無	領収書宛名
メールアドレス: _____ @ _____		
※上記メールアドレス宛に、今後、ACFJ、FFCCのご案内をお送りさせていただきます。ご希望の場合は右のボックスにチェックをお入れください <input type="checkbox"/>		

【個人情報の取り扱いについて】 本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。