



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

シャルキュトリ特別講習会
 ～ シャルキュトリを安全に作る、売るための実践的なノウハウを学ぶ ～
 楠田 裕彦 氏 『メツゲライクスダ (芦屋)』

日本シャルキュトリ協会では本年5月、フランス MOF シャルキュティエ パスカル・ジョリ氏による3日間の講習会を開催致しました。本年2回目の企画は日本で大人気のシャルキュトリ人気店『メツゲライクスダ』の代表取締役社長楠田裕彦氏を講師にお迎えしての特別講習会です。シャルキュトリの作り手に向けて実践的なテーマである「日本における食品衛生法、亜硝酸の使用について」の講義と楠田氏のスペシャリテであるシャルキュトリのデモンストレーションを披露します。

シャルキュティエ、シャルキュトリに力を入れていきたい料理人の皆様、奮ってご参加下さい！



【講師紹介】 楠田 裕彦 くすだ・やすひこ 株式会社 METZGEREI KUSUDA 代表取締役
 1972年生まれ。幼少時代鹿児島に移り、ハム職人の父の仕事を手伝う。高校卒業後、神戸、大阪でイタリア・フランス料理を学ぶ。震災後『レストラン ローテローゼ』でシェフを務める。1996年渡独。バーデンヴュルテンベルグ州パートザウルガウのメツゲライ ヌスパウマーでハム・ソーセージの修行を始める。フランスではアルザス、パリでの研修を経て帰国。2000年鹿児島クスダハム工房にて工場長として携わる。2004年神戸に移り、メツゲライクスダ六甲道店を開店、2009年芦屋店を開店。2013年 Concours chefs charcuterie に特別招待選手として出場。2015年にはフランス・リヨンで開催した International catering cup に日本代表として出場。同年に農林水産省料理人顕彰制度である“料理マスターズを受賞。パリ「メゾン・ヴェロ」では2006年から毎年研修を行うなど国内、海外で精力的に活動中。

- 日時 : 2016年10月19日(水) 定員 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 : 東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」内
 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留2階
- 会費 : ACFJ会員: 13,000円 /一般: 16,000円(税込) ※一部試食有

— 2016年10月19日(水) ACFJ主催 シャルキュトリ特別講習会 申込書 —
FAX : 03-3578-0236

下記にご記入のうえ、FAX(郵送)またはメール ffccinfo@tokyogas-com.co.jp にてお申込ください。
 折り返し、受講のご案内(振り込み案内)をお送りいたします。※メールアドレスの記入がある方は、メールで受講のご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 (ACFJ会員・非会員)	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 : - -	
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

【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。