



日本シャルキュトリ協会

Séminaire approfondi de Charcuterie

シャルキュトリ徹底講座

～安全に作るノウハウ、シャルキュトリの価値を引き出すレストランメニュー提案～

クリストフ・ポコ (LUGDUNUM Bouchon Lyonnais) × 河田力也 (AU BON VIEUX TEMPS)

フランスの食文化を語るうえで、シャルキュトリは欠かせない存在です。ここ数年、レストランやビストロのメニュー、さらにはテイクアウトでも様々なシャルキュトリが味わえるようになり、日本でもシャルキュトリが定着しつつあります。日本シャルキュトリ協会秋の特別講習会は、本場リヨンの味を再現する人気店「ルグドゥヌム ブションリヨネ」のクリストフ・ポコシェフと伝統フランス菓子とシャルキュトリが揃う名店「オーボンヴェータン」河田力也シェフを迎え、実践的なノウハウ他、シャルキュトリの魅力を高めるプロの技を伝授していただきます。

●11月20日(月) 13時～17時(受付開始 12:30)

※途中休憩あり

●定員：100名(先着順)

●参加費：ACFJ会員 8,000円 / 一般 10,000円

●会場：服部栄養専門学校

ステューディオ ドウ キュイジーヌ (別館 ANNEXE 2-3F)

<http://www.hattori.ac.jp/access/>



- ◆ 安全に作り提供するー日本の食品衛生法
- ◆ レストランと販売店での扱い方の違い
- ◆ シャルキュトリ調理実演
- ◆ 価値を引き出すレストランメニュー提案
- ◆ シャルキュトリ試食

講師紹介

クリストフ・ポコ Christophe PAUCOD (ルグドゥノム ブション リヨネ オーナシェフ、ACFJ 会長)



<http://lyondelyon.com/index.php>

15歳で修業を始め、「ジル」、「トゥール・ダルジャン」、「プラザ・アテネ」、「ホテル・ブリストル」などで研鑽を積み98年来日。「ル・コルドン・ブルー」で教鞭を執る。2000年より「ホテルソフィテル東京」の総料理長とアコージャパングループのフード&ビバレッジディレクターを務め、07年独立。今年開店10周年を迎える。アミカルの会副会長

河田力也 Rikiya KAWATA (オーボンビュータン取締役、シャルキチエ)

<http://aubonvieuxtemps.jp/>

専門学校卒業後、都内のレストランにて4年間酒井一之シェフに師事する。フランスではリヨン、バスク地方、パリにてシャルキュトリ修行を積む。父である日本のフランス菓子界の第一人者、河田勝彦さん、兄の薫さんと営むフランス郷土菓子とシャルキュトリの人気店「AU BON VIEUX TEMPS」は多くの人々を魅了し続けている。ショーケースには約40種、本場さながらのシャルキュトリが並ぶ。



お申し込み

※11月13日(月)までに、FAX または Email にてご返信ください

FAX :03-5789-2569 / Mail: info@charcuterie.jp

お名前 貴社名 ACFJ 会員 No. 非会員

TEL : E-mail :

ご同伴者名 1 会員 No. 非会員

ご同伴者名 2 会員 No. 非会員

ACFJ 会員 8,000 円 x () 名 一般 10,000 円 x () 名 合計 円

●参加費お支払い先 ※必ず参加者のお名前が分かる様にお手続き下さい。

銀行名：三井住友銀行 店番号：026 銀座支店 口座番号：普通 8239712

口座名：日本シャルキュトリ協会 (ニホンシャルキュトリキョウカイ)

【お問い合わせ】

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 東京塗料会館 3F (Sopexa Japon 内)

TEL : 03-5789-2568 FAX : 03-5789-2569 E-mail : info@charcuterie.jp

