



日本シャルキュトリ協会

*Séminaire pour apprendre les tendances et les mesures pour gagner le championnat  
du monde de Pâté Croûte Sélection Asie 2019*

**パテ・クルート世界選手権アジア大会 2019 直前対策講座**

～一次審査を通過し 12 名のファイナリストに残る秘訣～

**第 1 部：楠田 裕彦氏（2018 年アジア大会審査員）**

**第 2 部：時田 啓一氏（2018 年アジア大会チャンピオン&世界選手権準優勝）**

**ベルナール・アンケティル氏（日本シャルキュトリ協会理事）**

---

本年度で 5 周年を迎えるパテ・クルート世界選手権アジア大会。  
毎年参加者が順調に伸び続け 2018 年度は 58 名の応募をいただきました。  
しかしながら第一次審査を通過して本選に残れるのはわずか 12 名。

2018 年度にアジア大会の審査員を務めたメツゲライクスダ代表取締役 楠田 裕彦シェフに  
クオリティの高いパテ・クルートの作り方、

実践的なノウハウとプロの技を伝授いただきます。

また 2018 年のアジア大会チャンピオン、そして世界選手権で見事準優勝に輝いた  
時田啓一シェフ（品川プリンスホテル）にもご登場いただき体験談をお話いただきます。

最後に日本シャルキュトリ協会 ベルナール・アンケティル理事がフランスで戦うための  
とっておきのアドヴァイスを！

この貴重な機会をお見逃しなく是非ご参加いただきたくご案内申し上げます。

\*\*\*

2019 年 6 月 4 日（火）14:00 – 16:00（受付開始 13:30）

第 1 部：14:00 – 15:30 楠田 裕彦シェフ

第 2 部：15:35 – 15:50 時田 啓一シェフ

15:50 – 16:00 ベルナール・アンケティル理事

-----  
定員：30 名（先着順）

参加費：ACFJ 会員 7,000 円 / 一般 9,000 円  
-----

会場：THE ARTISAN TABLE DEAN&DELUCA

東京都港区赤坂一丁目 8 番 1 号 赤坂インターシティ AIR 1 階

<https://www.artisanable.jp/> 銀座線・南北線「溜池山王駅」14 番出口 徒歩 3 分

講師：楠田 裕彦 シェフ

1972年兵庫県生まれ。ハム職人だった父の独立に伴い、鹿児島県に移り、幼少期より、仕事を手伝う。その後、関西でイタリア・フランス料理を学んだ後、1996年渡欧。ドイツ、フランスでの修行を経て、帰国後、2004年に神戸にて『メツゲライクスダ六甲道店』を開店し、2009年には芦屋店を開店。日本シャルキュトリ協会が主催するパテ・クルート世界選手権アジア大会では審査員も務める。



特別ゲスト：時田 啓一 シェフ（品川プリンスホテル）

1972年埼玉県生まれ。幼少期に観た料理番組の洋食、中学生の時に食べたステーキをきっかけに料理人になることを志す。専門学校で料理を学んだのち、1992年プリンスホテル入社。数々のコンクールを経験しながら洋食、フランス料理を学び研鑽を積む。2014年エスコフィエコンクール優勝。2017年日本シャルキュトリ協会が主催するパテ・クルート世界選手権アジア大会、準優勝。2018年パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝。



同年 渡仏し、フランス大会 準優勝。フランスのフレンチレストラン ラ・ピラミッドにて研修。フランス料理を学び研鑽を積む。

----- お申し込み -----

5月21日(火)までに、Email または FAX にてご返信ください  
お申し込み後、お振込み先のご連絡をさせていただきます。

[info@charcuterie.jp](mailto:info@charcuterie.jp)

Fax : 03-5615-8178

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 7,000 円 x ( ) 名 一般 9,000 円 x ( ) 名 合計 ..... 円

【お問い合わせ】

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)

〒〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町 2-7-5 NK ビル 4F (株)オーダス内

TEL : 03-5615-8068 / Fax : 03-5615-8178 Mail : [info@charcuterie.jp](mailto:info@charcuterie.jp) Web site : <http://charcuterie.jp/>