



EU協力キャンペーン



関係各位

この度、「ヨーロッパシャルキュトリ フランスの味わい」キャンペーンの一環として、レストラン関係者の皆様向けにシャルキュトリ講習会を開催致します。

つきましては、皆様には是非ご参加いただきたく、ご案内申し上げます。

本セミナーには、本国フランスよりフランスシャルキュトリ・ケータリング・食肉加工工業連盟（FICT）関係者が来日し、「ヨーロッパシャルキュトリ、フランスの味わい」についてプレゼンテーションを行います。その後、シャルキュトリに造詣が深い、表参道にあるミシュラン一つ星フレンチ「ローブリュー」のオーナーシェフ、櫻井信一郎氏にシャルキュトリを用いたメニューをご披露いただきます。

<開催概要>

● 日時：2019年4月15日（月） 14:00～16:00

● 場所：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： 櫻井 信一郎 シェフ



1961年東京日本橋生まれ。

幼少の頃より料理人を目指し、'87年～'92年フランス滞在。

レストランのみならず、現地のシャルキュトリ（ハム、ソーセージ専門店）

でも修行経験を持つ。

帰国後、代官山パッション、銀座レザンドール、原宿オーバカナルシェフを

経て、2002年、オーナーシェフとして、南青山にローブリュー開店。

本イベントに参加をご希望される方は、参加申込書にご記入の上、下記メールアドレス宛または FAX にて返送ください。ご参加は無料です。

協力：日本シャルキュトリ協会



EU協力キャンペーン



4月15日シャルキュトリ講習会参加申込書

FAX : 03-5615-8178

fict@audacejapan.com

下記参加申込書に必要事項をご記入の上メール又はFAXでお送りください。

申込期限 : 2019年4月11日(木)

フリガナ	
申込者名	
勤務先名	
ご希望連絡先 住所	〒 - 希望連絡先 (勤務先 ・ 自宅) TEL : - - FAX : - -
メールアドレス	@

【個人情報の取扱いについて】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては当局が責任をもって厳重な管理体制の下で保持し、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。

【お問い合わせ】

「ヨーロッパンシャルキュトリ・フランスの味わい」PR事務局

TEL :03-5615-8177