



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、インポーター、ディストリビューター、メディア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。

この講習会は 10 月 27 日から 31 日に開催される、ヨーロッパシャルキュトリ週間に開催されるものです。

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）代表が来日し、「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、ミシュラン星付きフランス人シェフ、クリストフ・ポコ氏による、AOP ノワール・ド・ビゴールの生ハムカット実演を行います。

## 10月31日（水）東京講習会：

講師：クリストフ・ポコ シェフ



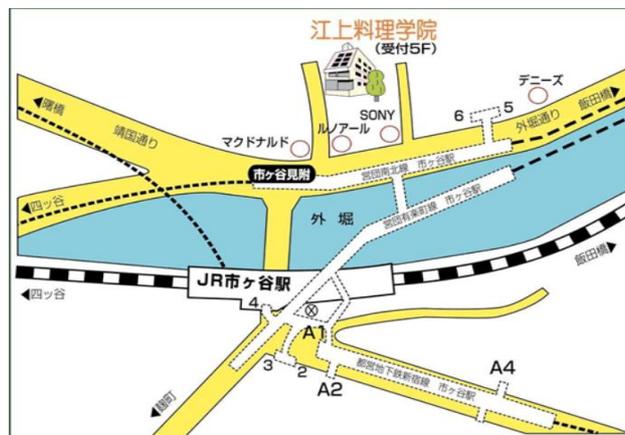
1973年リヨン近郊の町に生まれる。様々なグラン・シェフの元で腕を磨き、ラ・トゥール・ダルジャン（パリ）やプラザ・アテネで研鑽を積む。1998年、母国フランスを離れ、来日。料理学校として名高いコルドンブルーで教職に就いた。世界的ホテルチェーンのアカーグループでその腕を振るった後、2007年東京・神楽坂に自身のレストラン「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」をオープン。リヨンの郷土料理や氏の生まれ故郷の味、王道のフレンチを提供している。日本シャルキュトリ協会会長。



EU協力キャンペーン



- 日時 : 2018年10月31日(水) 15:30-17:00
- 場所 : 江上料理学院  
〒162-0846 東京都新宿区市谷左内町 21  
<http://www.egami-cooking.co.jp/index.html>
- 内容 : シャルクュトリの調理実演



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 : 日本シャルクュトリ協会

お申込書送付先 : [fict@audacejapan.com](mailto:fict@audacejapan.com)

FAX : 03-5615-8178

お申込期限 : 2018年10月24日(水)



EU協力キャンペーン



## 10月31日シャルキュトリ講習会参加申込書

FAX : 03-5615-8178

[fict@audacejapan.com](mailto: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：2018年10月24日（水）

勤務先名	申込者名フリガナ	勤務先名フリガナ
申込者名		
ご希望連絡先 住所	〒 - - TEL : - -	希望連絡先（勤務先 ・ 自宅） 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