



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の一環として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、兵庫でシャルキュトリ専門店を営む楠田裕彦氏による、IGP ジャンボン・ド・バイヨンヌの生ハムカット実演等を行います。

10月30日（火）大阪講習会：

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。



EU協力キャンペーン



- 日時 : 2018年10月30日(火) 15:00-16:30
- 場所 : hug MUESEUM 5F
〒550-0023 大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
<http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/index.html>
- 内容 : シャルキュトリの調理実演



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 : 日本シャルキュトリ協会

お申込書送付先 : 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30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 : 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】

「ヨーロッパアンシャルキュトリ・フランスの味わい」PR 事務局

TEL :03-5615-8177