



シャルキュトリ特別講習会“アルノー・ニコラ” Arnaud Nicolas (MOF 2004)



日本シャルキュトリ協会では、現在、フランスで最も脚光を浴びている若手 MOF シェフ、アルノー・ニコラ氏をお招きして特別講習会を開催いたします。



伝統的なシャルキュトリの基本をふまえつつ、現代的なセンスで、オリジナルのシャルキュトリを次々と生み出し、若くして MOF に選ばれた気鋭のシェフ。パリ7区にある、ブティックを併設したレストラン Arnaud Nicolas は、連日、世界各国からのファンで賑わっています。

レストランで提供できる華やかで美しいシャルキュトリは、実は添加物も一切なし。これからの時代を担う、ニコラ氏の技術を直接学べるまたとないチャンスです！

皆様のご参加をお待ちしております。

- 日時： 2019 年 10 月 1 日 (火) 定員 45 名 (先着順)
講習 12:00~17:00 (受付開始 11:30) ※途中休憩あり。講習会終了後、厨房見学会あり
- 会場： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO! SHI ODOME」内
〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2 階 Tel 03-5408-4335
- 内容： シャルキュトリの製作実演 ※一部試食あり
- 会費： 日本シャルキュトリ協会 会員特別価格：10,000 円 一般価格 12,000 円 (どちらも税込)

アルノー・ニコラ氏は 10 月 2 日 (水) フランス大使公邸で開催される第 5 回パテ・クルート世界選手権アジア大会の審査委員長も務めます。コンクール後にはシャルキュトリ・スペシャル・ソフレを開催しますので、ぜひ併せてご参加ください。

スペシャル・ソフレ： フランス大使公邸にて 18 時 30 分より ※詳しくは、ホームページにて www.charcuterie.jp
日本シャルキュトリ協会 会員特別価格：10,000 円 一般価格 15,000 円 (どちらも税込)

2019 年 10 月 1 日 (火) シャルキュトリ特別講習会 申込書

下記ご記入の上、FAX、またはメールにてお申込みください。郵送の場合は、シャルキュトリ協会宛。

折り返し受講案内(振り込み案内)をお送りいたします。メールアドレス記載のある方へはメールにてご案内いたします。

Fax: 03-5615-8178 Mail: info@charcuterie.jp

勤務先名 お申込者名	申込者名(フリガナ)		勤務先(フリガナ)	
ご希望連絡先	〒 - (自宅・勤務先)			
	TEL :	-	FAX :	-
申込	■ 講習会のみ		1. ACFJ 会員 : ￥10,000 2. 一般 : ￥12,000 (○で選択)	
	■ ソフレセット		1. ACFJ 会員 : ￥20,000 2. 一般 : ￥27,000 (○で選択)	
ACFJ 会員の方	会員番号:			
メールアドレス:	@			

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、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。

主催：日本シャルキュトリ協会 〒101-0064 千代田区神田猿樂町 2-7-5 NKビル 4F (株式会社オーダス 内) 03-5615-8068
特別協力：クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエフランス本部 協力：東京ガス業務用ショールーム 厨 BO!SHI ODOME
フランス料理文化センター (FFCC) 東京ガス株式会社 グループセブ ジャパン