



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シェフ向けの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）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、伊藤シェフによるシャルキュトリを用いたメニューの実演講習を行います。

= 開催概要 =

- 日時： 2019年11月14日（木）14:00～17:00
- 会場： クッキングスクール淀屋橋  
〒541-0046 大阪市中央区平野町4-1-2（大阪ガス本社ビル1階）
- 内容： ヨーロッパシャルキュトリの紹介、シャルキュトリを用いたレシピの調理実演
- 会費： 無料
- 講師： 伊藤文章 シェフ



株式会社 円居 代表取締役専務 本部長

1960年 京都府出身 洋食レストランを営む家庭で育ち、兄、弟と共に家業を継ぐ

1989年 ルヴェソンヴェール京都を経て渡仏

パリの料理学校で学び、アルザス地方で研鑽を積み帰国

2000年 ルヴェソンヴェール本郷オープンと共に上京

2016年 フランス農事功労賞シュバリエ受賞

フランス人シェフや造り手を招いての賞味会やワイン会、料理講習会やセミナー、フランス大使館でのチャリティ、食育などのイベントなどに幅広く活躍中。

日本シャルキュトリ協会理事



EU協力キャンペーン



## 11月14日（木）シャルキュトリ特別講習会大阪 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。

FAX :03-5615-8178 Mail: [fict@audacejapan.com](mailto:fict@audacejapan.com)

**申込期限：2019年11月1日（金）**

フリガナ		
申込者名		
勤務先名		
ご連絡先	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