



日本シャルキュトリ協会

*Séminaire spécial par le champion du monde de Pâté-Croûte 2021
Le secret de la création du meilleur Pâté-Croûte*



第2回シャルキュトリセミナー
パテ・クルート世界選手権 2021
世界チャンピオンに学ぶ
最高級のパテ・クルートをつくるには

講師：福田 耕平氏 (2021年世界チャンピオン)

司会：石塚 奈帆美氏 (日本シャルキュトリ協会常務理事)

お申込みが殺到したシャルキュトリセミナーの第2回目を多くの皆様からのご要望に応じ開催させていただくことになりました。

第1回目と同様、2020年にアジア大会で優勝し、2021年の世界チャンピオンに輝いた福田耕平シェフ(メッツゲライササキ)が世界を制したパテ・クルートを皆様の前で再現いたします。

クオリティの高いパテ・クルートを作るための実践的なノウハウとプロの技を伝授いただきます。先着順ですのでお早目のお申込みをお勧めいたします。

2022年7月21日(木) 14:30 - 16:30 (受付開始 14:00) 試食あり

定員：30名(先着順)

参加費：ACFJ会員 5,000円 / 一般 7,000円 (消費税込み)

会場：株式会社 フジマック 東京クッキングラボトリー
東京都港区南麻布1-7-23

東京メトロ南北線/都営大江戸線 麻布十番駅 2番出口から徒歩5分

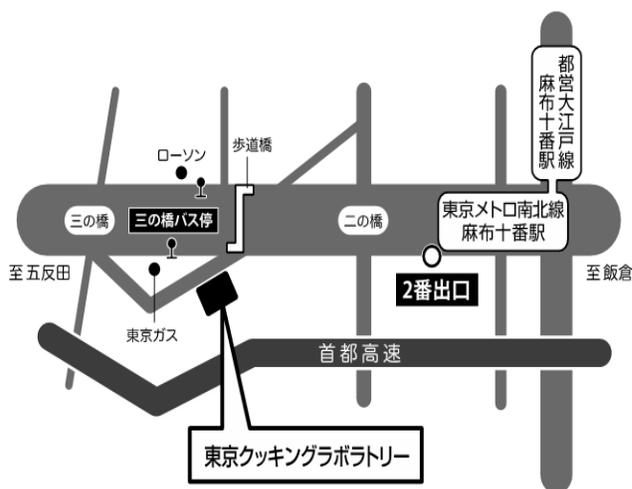
全館禁煙・駐車場のご用意はありませんので公共交通機関をご利用ください。

当日37度以上の発熱、体調不良の場合のご来場はご遠慮ください。

感染防止のためマスクのご着用をお願いいたします。

講師： 福田耕平シェフ（ふくだ・こうへい）

1985年青森生まれ。明治記念館で16年間務めた後、タカラ食品工業株式会社へ。2020年より田園調布にオープンした「メッツグライササキ」のメインシェフに。フランス料理の経験をベースにシャルキュトリを手がける。2018年パテ・クルート世界選手権アジア大会にて準優勝。2020年同世界選手権アジア大会優勝。2021年同世界選手権世界ファイナルにて優勝し世界チャンピオンとなる。



東京クッキングラボラトリー

〒106-0047 東京都港区南麻布1丁目7番23号

- 東京メトロ 南北線 / 都営大江戸線【麻布十番駅】
2番出口から 徒歩5分
- 都バス(都06)(反94)(反96)【三ノ橋バス停】

お申し込み

7月14日(木)までに、Email: info@charcuterie.jpにてお申込みください
お申し込み後、お振込み先のご連絡をさせていただきます。

お名前 _____ 貴社名 _____ □ACFJ 会員 No. _____ □非会員 _____

TEL : _____ E-mail : _____

ご同伴者名 _____ □会員 No. _____ □非会員 _____

合計 _____ 円

【お問い合わせ】

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町 2-7-5 NK ビル 4F (株)オーダス内

TEL : 03-5615-8068 / Fax : 03-5615-8178 Mail : info@charcuterie.jp Web site : <http://charcuterie.jp/>