

2023年7月6日

会員各位

日本中国料理協会愛媛支部
支部長



講習会開催のご案内

拝啓 会員の皆様には時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。日頃は当支部の事業に多数のご参加をいただき、御礼申し上げます。

さて、当支部では研修事業として、令和3年度卓越した技能者『現代の名工』に選出されました当会本部理事・北海道地区本部長の安藤 勝広氏を講師としてお招きし料理講習会を開催いたします。講師の貴重な経験を勉強させていただけるまたとない機会ですので、ご参加くださいますようお願い申し上げます。

またその後、講師(北海道より他3名)を囲んで交流食事を開催いたしますので交流会にもご多忙中とは存じますが皆様方の多数のご参加を頂きますようお願い申し上げます。

敬具

記

講習会

- 日時 : 2023年8月21日(月) 14時～16時
場所 : 河原調理専門学校(089-947-4447) 愛媛県松山市一番町1丁目1-3
4F 調理実習室(正面玄関を入り、正面のエレベーターにて4Fまでお進みください。4Fエレベーターを出て真正面の教室です。)
(学校駐車場はありませんので近隣の駐車場をご利用ください)
講習内容 : テーマ: 四川料理一筋41年の料理人生と料理講習会(料理3品予定)
講師 : 安藤 勝広氏
会費 : 会員1,000円(非会員3,000円)
申込方法 : 8月6日(日)までに各ブロック長までご連絡ください。
- 当日は河原調理専門学校様に会場を提供していただきますので、学校関係者等には当支部会員として礼節をわきまえての行動をしてください。
 - 講習会では生徒との合同講習会となりますので、業界の先輩として模範となるよう接してください。

交流会

- 日時 : 2023年8月21日(月) 17時30分～
場所 : 雁飯店中国割烹大岩木屋町本店(089-922-7122)
愛媛松山市木屋町2丁目7-20
参加費 : 会員8,000円ドリンク付き(非会員12,000円)
申込方法 : 8月6日(日)までに各ブロック長までご連絡ください。

以上

講師プロフィール

日本に中国料理を広めた、四川料理の父 陳建民氏、グループ会長 故陳建一氏より 赤坂四川飯店で四川料理の極意を学ぶ。

1962 年生まれ。 厚岸郡浜中町出身。

1996 年 第 1 回全国青年調理師中国料理コンクールに於いて銀賞受賞。

2000 年 3 月 第 3 回中国料理世界大会銅賞受賞。

2009 年 ホテル札幌ガーデンパレス赤坂四川飯店料理長。

2012 年 (公社) 日本中国料理協会の推薦により、北海道知事賞産業貢献賞受賞。

市内高校の非常勤講師を務める。

2016 年 4 月より公益社団法人日本中国料理協会北海道地区本部長就任。

2018 年 11 月 調理師法施行 60 周年記念全国大会厚生労働大臣表彰受賞。

2020 年 5 月 陳建民中国料理アカデミー賞受賞

2021 年 令和 3 年度卓越した技能者『現代の名工』に選出

2022 年 定年退職を迎え、現在、三笠高校をはじめ、文教大学附属高等学校、札幌中央調理専門学校の非常勤講師として、後進の育成に努めている。

現在 札幌 三川屋商事 三川屋会館勤務

(公社) 日本中国料理協会 東京本部理事 北海道地区本部長

(一社) 北海道全調理師会 副理事長

札幌市調理師団体連合会 会計担当理事

北海道食文化研究会副会長