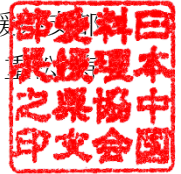


2023年8月20日

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、2018年度卓越した技能者『現代の名工』、2020年度『黄綬褒章』に選出されました当会本部専務理事の大城 康雄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、講師を囲んで交流食事会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10月5日(木) 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:「温故知新」古来から有る中国料理を流派に拘らず学ぶ
(料理3品予定)
講師 : 大城 康雄 氏
会費 : 会員1,000円(非会員3,000円)
申込方法 : 9月15日(金)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10月5日(木) 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 : 9月15日(金)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

高校卒業後に調理の道へ。

名店やホテル等で修行を積み1999年仙台ロイヤルパークホテルの中国料理 料理長に就任。
2003年10月ロイヤルパークホテル中国料理 料理長に就任し2020年定年を機に胡同三崑
にて最高技術顧問として就任し現在に至る。

業界団体では公益社団法人 日本中国料理協会の専務理事を務め。

- ・2012年 東京都優良調理師（知事賞）東京マイスター
- ・2013年 厚生労働大臣表彰
- ・2018年 厚生労働省卓越技能者表彰 現代の名工
- ・2020年 内閣府 黄綬褒章

と受賞歴は多数。