

# フランス料理文化センター アミティエ・グルマンド主催 会員向けセミナー 第12回クラブ アトラスのシェフによる料理&お店作り講習会

特別協力：クラブ アトラス 後援：東京ガス株式会社

アミティエ・グルマンドでは、業界で活躍されている「クラブ アトラス」のシェフを講師に迎え、料理&お店作りのポイントセミナーを開催いたします。

講師は「クラブ アトラス」川端 清生シェフ(テロワール・カワバタ)と、岩田 充弘シェフ(レストラン・メイ)のお二人です。講習会では、両シェフの調理デモンストレーションと試食、そして、オーナーシェフの立場から見たお店についてのお話を伺います。ぜひ皆様のご参加を心よりお待ちしております。



\*クラブ・アトラスとは\* フランス料理に携わる役職者、管理的立場を有する者が集まり、次世代へ料理技術指導、情報共有をし、フランス料理を継承していくことを目的とする会

- 日 時： 2019年6月10日(月) 定員40名(先着順)  
講習時間13時~16時30分 (受付12時30分~)
- 会 場： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター
- 講 師： 川端 清生氏(「テロワール・カワバタ」オーナーシェフ)  
岩田 充弘氏(「レストラン・メイ」オーナーシェフ)
- 会 費： アミティエ・グルマンド会員 4,000円/非会員 5,000円
- 内 容： ①調理実演(試食あり)、 ②講義(お店作りについて)

※お申込は FAX (郵送)、またはメール [ffccinfo@tokyogas-com.co.jp](mailto:ffccinfo@tokyogas-com.co.jp) にてお申込みください。折り返し受講案内をお送りします。メールアドレスの記載のある方へは、メールにて受講のご案内をお送りいたします。携帯メールは設定によっては不達となりますので、出来るだけ PC メールでお願いいたします。申し込み後数日経ってもメールが届かない場合はお手数ですがお問い合わせください。

申込書/FAX :03-3578-0230 クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会 2019年6月10日(月)

ご氏名(フリガナ)		( 会員 ・ 非会員 )
(会員ご同伴者ありの場合)		
ご同伴者氏名(フリガナ)		( 会員 ・ 非会員 )
勤務先	部署	
住所 〒	希望連絡先 ( 自宅 ・ 勤務先 )	
TEL	FAX	
メールアドレス	@	
※申込書にご記入いただいた宛先に今後 FFCC より講習会等の案内をメールや郵送にてお送りする場合があります。不要の場合は不要欄にチェックを付けて下さい。 <input type="checkbox"/> 不要		

【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、当社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。  
アミティエ・グルマンド事務局迄 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター  
〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階  
TEL 03-5408-4355 FAX 03-3578-0230 E-mail: [ffccinfo@tokyogas-com.co.jp](mailto:ffccinfo@tokyogas-com.co.jp)  
⇒裏面にも案内がございます