



主催 内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会

協賛

kewpie 

～ キューピー業務用製品を使いこなす～

元祖無国籍料理 KIHACHI 創業者からの提案

キューピー × 熊谷喜八 特別料理セミナー

日時 平成30年4月18日(水) 13:30～15:00

受付 13:00～

場所 東京都渋谷区渋谷1-4-13

キューピー株式会社

渋谷オフィス3F プレゼンルーム 1

元祖無国籍料理のKIHACHI創業者、熊谷喜八シェフによる特別料理セミナー。キューピー新商品ブルーテソースシリーズをはじめ、様々な売れ筋商品をKIHACHIならどうアレンジするか、どうしたらお客様に喜んで食べてもらえるか、そのコツを公開します。ホテル・レストラン関係の皆さま、必見です！！

《当日のメニュー》

「たっぷり茸の子のブルーテ パイ包み焼き」「豚バラ肉とブルーベリー モルト酢の柔らかか煮」「殻付きかきのメキシコ風スパイスマヨネーズ焼」「スクランブルエッグ ずわい蟹、ポテトのグラタン」「ガルバンゾと海の幸のクロケット」等々。

参加費 無料(お土産付き)

締切 4月10日(火)

定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

定員 先着30名様

申込先 内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会

TEL 03-5473-7241 FAX 03-5473-7244

メールアドレス contest@ajca.jp

★当日は「ホテル向け朝食ビュッフェメニューフェア」も同時開催しますので、あわせてのご参加をお待ちしています！(17:00終了)



Profile

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長に就任後、渡仏。パリの「マキシム」、「パヴィオンロワイヤル」で研鑽を積み、その後当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める。帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレド・茶屋」の総料理長を務め、1987年、KIHACHIをオープン。ジャンルにとらわれない日本発の洋食としてKIHACHI流無国籍料理を生み出す。

熊谷 喜八(くまがい きはち)

KIHACHI 創業者

内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会 副会長

厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受章 「黄綬褒章」受章

Access Map



F A X 申 込 書

- 熊谷喜八 特別料理セミナー 参加 / 不参加
- 朝食ビュッフェメニューフェア 参加 / 不参加 12:00 ・ 13:00 ・ 14:00 ・ 15:00 ・ 16:00
(ご来場の時間を○で囲んで下さい)

ご氏名

勤務先

連絡先

メールアドレス

携帯番号