

特別協賛：株式会社正木牧場

主催：フランスレストラン文化振興協会 運営：アヴァンセの会

2017年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール

第2回正木特別賞記念 優勝者&2位入賞日本代表による料理講習会 ～ 国境を越えて、フランス料理コンクールを戦う力 ～

「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」は、料理コンクールが盛んに開催されるフランスにおいても、最も歴史と伝統あるコンクールとして認められています。第67回優勝者であるジュリアン・ラルジェロン氏が「正木賞」によって来日する機会に、アヴァンセの会（FFCC 料理コンクール優勝者の会）の日本代表としてコンクールに参加し、2位に入賞された佐藤滋シェフと共に、国境を越えた料理講習会を開催致します。世界トップクラスのフランス料理コンクールを戦う秘訣をご紹介します。



Pastry
Masaki
株式会社正木牧場
プレゼンツ



ジュリアン・ラルジェロン氏

エリゼ宮（フランス大統領官邸）料理人

2017年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール優勝

佐藤 滋氏

東京ステーションホテル

FFCC 料理コンクール 2008年優勝、アヴァンセの会、
2017年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール 2位入賞

- 日時：2017年8月21日（月） 定員 40名（先着順）
13:00～16:30 予定（受付開始 12:30～）
- 講師：ジュリアン・ラルジェロン氏（エリゼ宮料理人）
佐藤 滋氏（東京ステーションホテル）
ナビゲーター：大沢 晴美（APGF 代表）
- 内容：コンクール決勝課題の実演
「鹿 鞍下肉のロティ セップの香り ジュニエーヴル風味のソース」
・鹿鞍下肉2本（骨付き）を長方形のプラッターで8人分提供
・ガルニチュール：①季節の食材 ②ペトラーフ ③スフレ・ポム・ド・テール
「オペラの現代的解釈」を皿盛りデザートで8人分提供
- 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」セミナールーム
東京都港区東新橋 2-14-1NBF コモディオ汐留 2F
- 受講料：7,000円（税込み）※ 一部試食あり

後援：プロスペール・モンタニエ協会 会場協力：東京ガス株式会社 運営協力：フランス料理文化センター

2017年8月21日（月）料理講習会 申込書 Fax 03-6252-4775

下記にご記入のうえ、FAXまたはメール info@apgf.jp にて申込み、下記口座までお振込みください。
ご入金の確認をもって受付完了となります。

【振込先】三菱東京UFJ銀行 渋谷支店 普通 1504654 フランスレストラン文化振興協会 代表 大沢晴美

※メールアドレスの記入がある方は、メールでご案内をお送りいたします。

申込者名	申込者名フリガナ		勤務先名フリガナ	
勤務先名				
希望連絡先住所	〒 - 希望連絡先（自宅・勤務先）			
	TEL :	- -	FAX :	- -
領収書	有	無	宛名	
メールアドレス:	@			

※上記メールアドレス宛に、今後、APGFのご案内メールをお送りさせていただきます。

【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、当局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。

〒104-0061 東京都中央区銀座 8-4-9 奥山ビル 6F フランスレストラン文化振興協会（APGF）Tel：03-3289-8633