

# JHRCA

## 日本ホテルレストランコンサルタント協会

### 5月例会のお知らせ

拝啓 若葉の緑が目にも鮮やかな季節となりましたが皆様方には益々ご健勝の事とお慶び申し上げます。日頃はJHRCAの運営にご理解とご支援を賜り誠に有難うございます。さて、2014年度5月の月例会はアイアンシェフこと脇屋友詞氏にご講演をお願いすることになりました。脇屋氏はご存じの通り一世を風靡したTV番組「料理の鉄人」で大活躍され、上海料理の技を軸とした洗練された料理で日本の中国料理界を牽引されています。今回は中国料理の魅力について脇屋氏の世界観を語って頂きます。会員並びにビジター皆様の奮ってのご参加をお待ち申し上げます。敬具

#### 記

日時 : 2014年5月12日 (第2月曜日) 18:30 開始

場所 : 国際文化会館

東京都港区六本木 5-11-16

TEL : 03-3470-4611(代表) <http://www.i-house.or.jp/>

講演 : 「中国料理の魅力～脇屋友詞の世界観～」

40年に亘る料理人としての経験から築き上げた脇屋友詞氏の五感を楽しませる「中国料理の世界」。中国料理にフランス料理の要素を取り入れた「ヌーベルシノワ」の先駆者であり、近年は食を通じて国内外のチャリティー活動にも積極的に参加をしている。そんな奥深い中国料理の魅力について、脇屋氏の世界観に独自の視点も交えて熱く語って頂きます。

講師 : トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長

### 脇屋 友詞 (わきや ゆうじ) 氏

ご経歴 : 1958年 北海道札幌市出身。  
1996年 トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長。  
2001年 東京赤坂に Wakiya 一笑美茶樓オープン。  
2010年 厚生労働省による卓越した技能者に贈られる「現代の名工」受賞。  
2011年 東京赤坂に Turandot 臥龍居、Wakiya 迎賓茶樓をオープンし、4店舗のオーナーシェフを務める

会費 : 会員 ¥3,000 ビジター ¥6,000 (食事、飲み物付)

注) 初めてご参加のビジターは会費をセミナー開催5日前迄に弊協会の指定金融機関口座宛お振込をお願い致します。

返信期日 : 5月 07日 (水)

返信先 : 下記事務局へ e-mail にてお願い致します。  
ビジター参加の場合は、氏名、所属先、役職をご明記下さいませ。

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 会長 山口 祐司

事務局長 細田 高雍

E-MAIL : [east\\_jhrca@nifty.com](mailto:east_jhrca@nifty.com)

TEL&FAX : 03-3713-5509