

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 11月例会のお知らせ

拝啓 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 JHRCA の運営に深いご理解と多大なるご支援を賜り誠にありがとうございます。2019 年度 11 月の例会は、日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長の中村勝宏氏をお迎えします。日本のフランス料理界の草分け的存在で、フランス共和国農事功労章シュバリエ、並びにコマンドゥールの叙勲に輝き、日仏の料理界に多大な足跡を残されております。今回は「料理長の責務」と題して貴重なお話を伺います。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 : 2019年11月11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 : 「料理長としての責務」

副題「社会貢献と人材育成」

- ・ 1970 年-84 年までのフランス生活で学んだ事。
アルザス、プロヴァンス、パリなどフランス各地の名だたるレストラン 10 店で活躍し、1979 年パリで日本人初のミシュラン一つ星を獲得。4 年半に亘り星を維持する。
- ・ 2008 年洞爺湖サミットでの事柄。
ザ・ウィンザーホテル洞爺総料理長となり、翌年の洞爺湖サミットでの様々な体験。
- ・ 2017 年より国連食糧農業機関 FAO 親善大使の役割。
飢餓の撲滅と世界の食糧生産と分配の改善と生活向上を目的とした FAO の親善大使。
- ・ 料理長としての責務、そして料理人としての社会貢献と人材育成。

講 師 : 日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長

中村 勝宏 (なかむら かつひろ) 氏

ご経歴 : 1944 年 鹿児島県阿久根市生まれ

1970 年 渡欧。15 年間に亘り、アルザス、パリなどフランス 10 軒のレストランで研鑽

1979 年 パリの「ル・ブルドネ」で日本人として初のミシュラン一つ星を獲得

1994 年 ホテルエドモント常務取締役総料理長に就任

2007 年 ザ・ウィンザーホテル洞爺総料理長。翌年、洞爺湖サミット 2008 総料理長

2017 年 日本初の国連食糧農業機関 FAO 親善大使に就任

会 費 : 会員 ¥3,000 ビジター ¥6,000 (食事、飲み物付)

※初めてご参加のビジターの方は会費をセミナー開催 5 日前迄に弊協会の下記口座にお振込み下さいませ。会費入金日をもちまして正式申し込み日とさせていただきます。

振込先: 三菱 UFJ 銀行 鎌倉支店 普通預金 店番: 255 口座番号: 1939994

口座名: ニホンホテルレストランコンサルタントキョウカイ

返信期日 : 11月6日 (水)

返信先 : 下記事務局へ e-mail にてお願いいたします。

ビジターご参加の場合は、ご氏名、ご所属先、お役職の明記をお願い致します。

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 会長 海老原 靖也

事務局次長 西田 次郎 e-mail : east_jhrca@nifty.com