



# 一日会主催 料理フォーラムのお知らせ

一日会が主催する料理講習会を、今年は あべのエコール辻大阪にて行います。  
フランス・イタリア料理はもちろん 今年には日本料理の舞台で活躍される講師を迎え  
素材と向き合った際の、各料理人の心構えもご覧頂けたら幸いです。

<テーマ> 素材に対する 火の入れ方 & テクニック

<b>講師</b>	神戸・北野	料理屋 植むら	植村 良輔	店主
	大阪	レストラン ラ・シーム	高田 裕介	オーナーシェフ
		レストラン ラ・ビランチャ	柿田 将宏	一日会選抜

講習日時： 2014年8月4日(月) am 11:00 受付 am 11:30 ~ 16:00  
(例年の講習開始時間と異なります。ご注意ください)

場所： あべの エコール辻大阪  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町2-2-14 TEL. 06-6622-3252 (代表)  
<場所の確認のみご連絡下さい>

料金： 3500円 (試食あり)

\* ご予約・お問い合わせ \* 担当 中本 TEL 090-2011-5401



- 天王寺駅(JR・御堂筋線)南口より 徒歩 8分
- 大阪阿部野橋駅(近鉄)阿倍野口より 徒歩 8分
- 阿倍野駅(谷町線)3番出口より 徒歩 4分

- ★ 辻調理師専門学校 ⇒ ① へ
- ★ 辻製菓専門学校 ⇒ ③ へ
- ★ エコール辻大阪 ⇒ ⑤ へ

## <予約方法>

事務局 中本の携帯電話にご連絡頂き予約を承ります。  
(留守番電話に切り替わった際は、メッセージを残して頂き、折り返しの連絡をお待ち下さい)

受付確認後に指定の銀行口座にお振込みいただき  
入金確認後、事務局から入場券を発送いたします。

なお、入金後のキャンセルは出来ませんので  
代理の方のご出席をお願いいたします

## 指定振込み銀行：

三井住友銀行 大阪中央支店  
普) NO. 8247288 一日会

