

免費參加



JRO-11-17
2011年11月28日

各 位

NPO法人日本料理餐廳海外普及推廣機構
Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad (JRO)
理事長 茂木 友三郎

JRO日本料理之調理講習 ～向服部幸應老師學習日本料理的魅力～

JRO獲得日本農林水產省的支持，特別邀請到日本料理評論、教育界的權威，同時也是孕育出許多活躍於世界各國日本料理達人的「學校法人 服部學園」理事長服部幸應擔任講師，告訴大家日本料理的魅力以及美味的秘訣，並教導大家如何將食材美味完全表現出來的日本調理技術。此外，不僅是日本，也希望在其他國家能倡導教育民眾飲食相關知識以及挑選食物的判斷能力，並介紹在「食育（Eating Education）」方面的成績。最後也希望能夠與台灣的食品服務業者們交換心得。

講習結束後，該校精通日本料理之西澤辰男教授，會用來自日本的食材(農產品等)和基本的調味料實際調理，並讓現場來賓試吃。

本次講習內容包括日本料理的基礎和應用等，是難得可以同時學習知識和料理技術的好機會。歡迎經營者們或負責料理的大廚們前往參加。

由於場地有限，申請人數過多時將進行若干調整，請見諒。

內 容

■日 期 2011年12月12日(一) 14:00~17:00

■會 場 實踐大學台北校區台北市中山區大直街70號 **E棟108室** TEL:02-2538-1111

■內 容 活動開始

1) 挨拶 農林水產省 食料產業局外食產業室長 山口 靖

2) 演講「日本食品的魅力與美味、食育的重要性」

JRO 理事／學校法人服部學園 理事長 服部 幸應

3) 日本食品之調理講習・示範及試吃檢討會

學校法人服部學園 調理技術部日本料理教授 西澤 辰男

建議台灣外食企業所能夠活用之日本食材

活動結束

NPO法人 日本料理餐廳海外普及推廣機構

(Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad, 簡稱: JRO)

在世界各國日式餐廳日益增加所形成的商務用食材市場中，JRO為了持續推廣日本食材與日式料理，在國外主要20大都市建構了與日本食品相關業者的優良網絡。並藉由在世界各地舉辦課程、商談會、調理講習等活動，協助支援世界各國的日式餐廳，並促進日本食材的外銷。

FAX : 02-2553-7404

E-Mail : distr@ms26.hinet.net

JRO日本料理之調理講習(12月12日)參加申請書

【公司名稱】

【電話號碼】

【FAX 號碼】

【參加者姓名/職稱】

【E-Mail】

【參加者姓名/職稱】

【E-Mail】

* 有意出席者請於 **12月9日(星期五)前** 以 E-Mail 或 FAX 方式報名。

* 備註事項：由於場地有限，申請人數過多時將進行若干調整，請見諒。

→ E-Mail: distr@ms26.hinet.net / FAX: 02-2553-7404

洽詢窗口：台北 千賀愛美 TEL:02-2720-6768 ext.253, E-Mail: amy_senga@media-palette.com.tw

顏子瑋 TEL:02-2720-6768 ext.254, E-Mail: jerry_yen@media-palette.com.tw

東京 下口修一 TEL:+81-3-5733-2585,

E-Mail: shimoguchi@jronet.org

【會場】實踐大學 台北校區 台北市中山區大直街 70 號 TEL+886-(0)2-2538-1111

大學周邊地圖



學區內地圖



NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)

〒105-0013 東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10F

TEL : +81-3-5733-2585 FAX : +81-3-5733-2586 担当 : 下口/田村

HP : <http://www.jronet.org/> E-Mail : shimoguchi@jronet.org