

グルメを楽しみつつ食について学ぼう

Fujimoto キッチンスタジオ

食のスペシャル

セミナーⅡのご案内

FUJIMOTO
KITCHEN & STUDIO

主宰 FUJIMOTO キッチンスタジオ
藤本喜寛 曾我和弘

各方面のエグゼクティブなプロフェッショナルに学び、知識とグルメを楽しむ！

食のスペシャルセミナー開講

食の事をもっと知りたいが、堅苦しい勉強会だと続かない…ただ美味しいものを食べるだけではもったいない…そんな方々待望の渴望のセミナーを開講します。「食のスペシャルセミナー」はその道のスペシャリスト、エキスパートの話（セミナー）が聞けるだけではなく、それにまつわる美食グルメも楽しめるという豪華な内容です。エグゼクティブなプロフェッショナルから1時間の講演（セミナー）を聞き、知識で頭がいっぱいになった後はお腹を満たしていただくといった内容のものです。TVにも多数出演していた当スタジオの主宰、藤本喜寛ら有名なシェフが講演（セミナー）に出てくるテーマに合わせて調理するといったスタイルでお送りします。

これまでは聞くだけ、机に向かって勉強するだけ、または試食・試飲だけといったものが多く、一般的でしたが、同セミナーは勉強した後にきちんとした食事会が出来るもの、いわば月一回行う“知識と美食の頒布会”と言えましょう。

このセミナーは月一回で、一年間の実施です。月一回の飲食代をこちらに回し、食文化を極めてみるのもいいのではないのでしょうか？もちろん多くのサービスもついております。どうしても来られない日は代行受講も可能です。お友達、会社の同僚が来ていただいても問題はございません。それでも受講出来ないときは、同キッチンスタジオで実施している人気コースの一つ「藤本料理教室」の方へ受講振り替えが可能といったきめ細やかなサービスがついております。またアフタースクールでは講師の先生との名刺交換、楽しいお話しが聞けたりもします。シェフのお店に割り引きで食事に行ける特典もついています。

食に関心があって“食いしん坊”ならどなたでもご参加いただけます。フードコーディネーターの方、飲食業界の方はもちろんのこと、学生さんのご参加も大歓迎でございます。カリキュラムを数える講師陣は、文化人、マスコミにも取り上げられる繁盛店・名店のオーナーシェフ、マスコミ関係や食品業界の、そして飲食業界のエキスパートばかりです。他のセミナーの追従を許さないほどの豪華さです。セミナーを運営する藤本喜寛（元辻学園 主任教授）、曾我和弘（出版プロデューサー・飲食店プランナー）の両名は色々な流行を自ら発している関西ではちょっと名の通った人材。フルネームで検索いただくと活動内容がよくわかりいただけます。そういった意味でも講師が仕事の発注者になりうるのです。発注する側からセミナーを構成するので、どのような人材が必要なのかが歴然。このニーズ、ウォンツを踏まえて展開させていただきます。そして何よりも毎月美味しいものが食べられるのが楽しみですよ…

申し込みは電話もしくはメールでFujimotoキッチンスタジオまでお待ちしております。

食のスペシャルコース(Ⅱ) カリキュラム

1	<p>食べながら考える神戸の食文化史 【講師】 曾我和弘 (出版プロデューサー・飲食店プランナー)</p> <p>歴史のある京都と大阪を比較すると、神戸はたかが 150 年ぐらいの歴史しかない土地。その神戸が他の二都と肩を並べるぐらいになったのはどうしてなのか？港から派生した外国文化、特に食文化にターゲットを当てて紐解いていく。その例として出てくる商品や料理を味わいながら聞くと、秘密がわかるかも…。</p>
2	<p>京の味は、薄味やけどボケてまへん！ 【講師】 佐川進氏(名古屋短期大学名誉教授)</p> <p>京の料理は薄味だといわれるが、単なる味の薄さではなく、そこには水や素材に根ざした土地ならではの調理法が存在する。今月は日本料理の重鎮である佐川先生に、なぜ京都人が薄味を好むのか、京料理とはどんな特徴を有したもののなのかに視点を当てて解説してもらう。勿論、実食はその京料理の味わいを再現したものを作ってもらう予定。</p>
3	<p>食品業界地図を読む 【講師】 広橋亜紀磨氏(ファインフーズ株式会社顧問)</p> <p>一口で食品業界といっても総合メーカーから専門メーカーまで数多くの会社が存在する。大手と呼ばれる企業はどのようにしてその地位を確立したのか、また細かく分かれる分野ごとでその企業は何を得意にして何を不得意にしているのか。食品業界に根ざす仕組みがわかれば、商品選びもスムーズにいくはず。俗に業界地図と呼ばれるものを幅広く仕事とし、各ジャンルで実績を残してきた食品業界の重鎮・広橋氏に語ってもらう。</p>
4	<p>消えてしまったイタリアンを味わう 【講師】 藤本喜寛</p> <p>バブル期から発生したイタメシブームにより、イタリア料理は西洋料理という大きな枠から出てひとつのジャンルを確立した。そしてその味は、昨今の健康ブームの影響も加わり、より軽いものへと進んでいるようだ。ただ振り返ってみると、イタメシブームがくるまではこってり、どっしりしたイタリア料理が主流であり、それらは大半が今のレストランからは消えてしまっている。今月は 70～80 年代、もしくはバブル絶頂期にレストランでよく食されていたメニューをシェフ藤本が再現し、実食する予定。ここで食べておかなくては、今後どこかで味わうことがないかもわからない！古典(70～80 年代流行)のメニューのオンパレード。</p>
5	<p>食と TV 視聴率の関係性 【講師】 テレビ番組制作関係者</p> <p>「料理の鉄人」のリニューアル版として意気揚々にスタートした「アイアンシェフ」は、なぜ視聴率が伸びず 1クールで終わってしまったのか？食の情報番組は内容次第で視聴率アップしたりダウンしたりするのはなぜか？かつて高視聴率番組を制作した、伝説のプロデューサーと呼ばれる某氏が、食テーマと視聴率の関係性を解説しながら、大阪の B 級グルメについて言及する。</p>

6	<p>我々は日本酒のことをどのくらい理解しているのだろう</p> <p>【講師】神戸酒心館様</p> <p>知っているようで、実は知らなかった日本酒の知識。純米はどのようにしてできるのか？山廃とはどんなものを指すのか？食事に合うのは吟醸？それとも純米？そんな素朴な疑問を蔵元のオーナーが解説する。日本酒をテイastingしながら料理との相乗効果にも言及。またなぜ海外市場で日本酒が持て囃されるようになったのかを蔵元視点で話していく。ノーベル賞授賞式でも提供されている「福寿」の造り手だからこそ語れる日本酒業界とその周辺にまつわる話。</p>
7	<p>今月はちょっと出かけて、ベルギー料理とベルギービールを味わおう</p> <p>【外部施設】長寿蔵(伊丹)ブルワリーレストラン</p> <p>イタリアン、フレンチは食べてもベルギーは食べたことがないという人が大半では…。そこでスペシャルセミナー一年一度のお出かけバージョンを小西酒造の付帯施設である長寿蔵にて行う。長寿蔵では、ベルギービールを造っており、それを体感しつつ、ドイツや日本のビールとどこが違うのかを考える。それに合ったベルギー料理を作ってもらうことで、ベルギー色一辺倒の日にする予定。</p>
8	<p>中国の食について考えてみた…</p> <p>【講師】ちん教師、林幸司氏</p> <p>和洋のことをやってきたスペシャルセミナーだが、中華については学んでいない。今回はそこで中国料理の研究者を招いて、中国料理の成り立ちや特徴、地域性を検証することに。中国料理の奥義に学びながらちん老師、藤本シェフのスペシャル中華を堪能する。本場中国の食事情を勉強しよう。</p>
9	<p>大阪うどんの魅力って…！？</p> <p>【講師】太鼓亭様</p> <p>讃岐うどんブームにより全国的にそれが席卷気味に。ただ忘れてはならないのは大阪もうどんの聖地だということ。麺に特徴がある讃岐うどんに比べ、大阪うどんは出し汁も含め、三拍子揃わなくてはならないという。今月は改めて大阪うどんの特徴や製法を検証し、その良さについて再認識する。</p>
10	<p>実は鱧の旬は秋なんです！</p> <p>【講師】橋本一彦氏(由良漁協)、曾我和弘</p> <p>鱧の旬が夏というのは真っ赤な嘘。実は晩秋にこそ、その旨さが味わえる。今回は淡路島の由良漁協の橋本氏を招き、鱧の本当の旬を体感する。橋本氏から取材した話を前段として曾我が語り、その後でその日、由良漁港で揚がった鱧を藤本シェフが調理する。中央卸売市場より新鮮な鱧を味わいながら漁業についてもちょっぴり考える。</p>
11	<p>関西の西洋料理を検証しよう</p> <p>【講師】谷崎先生(元育成学園西洋料理主任教授)</p> <p>こと西洋料理に至っても関西と関東では偏りがある。関西の西洋料理はどんな特徴があり、今後いかなる個性を放つべきなのか。育成調理師学校で長年教壇に立ち、多くのプロを輩出してきた重鎮・谷崎先生が、関西で流行る西洋料理について解説していく。先生は神戸マイスターでもあられる。</p>
12	<p>藤本シェフは、本当に料理ができるのか？</p> <p>【講師】藤本喜寛</p> <p>元辻学園主任教授で、このスペシャルセミナーの講師を務めるシェフ藤本。世間では新しい料理を生み出したり、コンセプトを作ったりとひっぱりだこだが、本当の実力やいかに？最後のスペシャルセミナーでは、その実力があるか、ないのかを受講生全員で検証する。満足度低い場合は返金も…？</p>

※ 講師、講座の順番、料理内容は変更させていただく可能性があります。

食のスペシャルセミナー(Ⅱ)の概要

- 受講期間** 2014年3月～2015年2月（月1回 計12回）
- 受講日** 毎月第3火曜日の19時～21時半
- 受講料** 90,000円＋消費税（合計94,500円）（3回まで分割払い可）
※お振込も可能です。
- 受講場所** FUJIMOTO キッチンスタジオ
大阪府中央区内淡路町1-4-9 ニフコビル3F
（地下鉄谷町四丁目駅8番出口から徒歩5分）
- 主催** FUJIMOTO キッチンスタジオ
- 問合せ** 06-4793-0362
norichan_412@yahoo.co.jp