

総合カレッジ  
SEO  
50周年  
記念事業



富山県専修学校 各種学校 開放講座



# プロの直伝 料理教室

全5回  
会費  
¥27,000  
(材料費、  
消費税込)

県内外の有名レストランのシェフや料理長からプロのテクニックを学びましょう。

第1回 10月23日(月)

フランス料理

ポールボキューズの  
家庭でできるフランス料理

時間 10:00~14:00 募集人員 20名

- 蟹のウップパイエ メルバトースト添え
- アルガス風シュークルート
- 洋梨のコンポート ベルエレーヌ風



講師

ジャルダンポールボキューズ  
料理長

藤久  
周悟 氏

(金沢市在住 ミツ星レストラン)

第2回 11月8日(水)

イタリア料理

ちょっとのひと手間で  
ポンテベッキオの秋の味を  
作ってみよう!

時間 10:00~14:00 募集人員 20名

- 焼きたてパニナスフレヴィンコットソース 洋梨のソテー添え
- 塩漬けたワタリガニのスパゲッティ アーリオ・アーリオ・エ・ペペロンチーノ ポツタルカ添え
- プリの紙巻焼き りんごと玉ネギのソース 芽キャベツのフライ添え



講師

ポンテベッキオ  
オーナーシェフ

山根  
大助 氏

(大阪市在住 テレビでおなじみ)

第3回 1月22日(月)

タイ料理

おうちでタイ料理

時間 10:00~14:00 募集人員 20名

- ヤムウンセン(シーフードと春雨のサラダ)
- 空芯菜炒め
- オースワン(牡蠣のあんかけ卵とじ炒め)
- カオマンガイ(タイチキンライス)



講師

タイ料理 喃楽

中川  
幸夫 氏

(富山市在住)

第4回 2月5日(月)

日本料理

少しのテクニックで、  
プロの御料理に

時間 10:00~14:00 募集人員 20名

- 焼き白子の橙酢ゼリーかけ
- 蕪蒸し ● かに丼
- あんぼ柿、五箇山豆富クリーム



講師

御料理ふじ居

藤井  
寛徳 氏

(富山市在住)

第5回 2月19日(月)

フランス料理

我が家で出来る、  
オシャレなディナー

時間 10:00~14:00 募集人員 20名

- ゴルゴンゾーラのスフレと プロシュートりんごとルッコラのサラダ添え
- 白子のポワレと茸のグルーテ
- 簡単牛肉のロティ 赤ワインソース
- リ・オレ季節のフルーツ添え



講師

電気ビルレストラン  
洋食chef料理長

堂田  
貴史 氏

(富山市在住)

## 会場 総合カレッジSEO富山校



住所 〒930-0866 富山市高田527  
富山県総合情報センター1F

TEL (076) 482-4549

FAX (076) 482-4548

MAIL info@seo-school.com

http://www.seo-school.com/ 総合カレッジSEO 検索

砺波本校

〒939-1379 富山県砺波市出町中央6-9  
TEL.0763-32-1371 FAX.0763-32-5238



お申込  
方法

10月20日(金)までに、総合カレッジSEO富山校へ、電話、FAX又はメールでお申込み下さい。

- 参加費は第1回目の10/23(月)に全額お支払いいただきますので、予めご了承ください。
- 当日は、エプロン・ハンドタオル・筆記用具をご持参ください。

### 「プロの直伝 料理教室」申込み書

お名前			〒
ご連絡先	( )	-	ご住所