



#### Australia Seminar オーストラリア・セミナー

### <u> 2009 年9 月 16 日 (水)</u>

会場: グランドパーク・小樽

小樽市築港 11-3 Tel. 0134-21-3111

【時 間】 14:00 ~ 17:00 【入場料】 無 料 【定 員】 100名

主 催: 在札幌オーストラリア領事館、MLA 豪州食肉家畜生産者事業団 後 援: (社)全日本司厨士協会北海道本部小樽支部、小樽商工会議所(予定)

# シェフ・食肉卸向け『オージー・ラム&ビーフカッティング セミナー』

オージーラム・ビーフの部位によるカッティング手法を実演でお見せします。 お店でのプレゼンテーションや実演販売にも有効です。

講師: 清水 孝之助 先生 (食肉アドバイザー)

# 特別企画!モナリザ・オーナーシェフ河野透氏による講演

2年連続ミシュランで星を取得した人気店のオーナーシェフがご自分の料理観念などをお話しします。ご 参考頂けるお話が盛り沢山です。

講師: 河野 透 氏 (モナリザ・オーナーシェフ)

### 『テイスティング』 16:00 より ~ 試食会・料理説明 ~

セミナーでご覧いただいたオージーラム・ビーフと地元の食材と合わせたメニューを提案致します。オーストラリアワインやジュースとともに実際にお召し上がり頂きながら、清水先生や河野氏、ご出席の皆様との交流を深めていただきます。

当日受付に この用紙を お持ち下さい

お申し込みはファックスにて ————

#### 締切日 9月11日(金) FAX 011-242-4383

御社名		部署•	
		役職名	
お名前	テイスティングに	e-mail	
	参加 •不参加		
お名前	テイスティングに	e-mail	
	参加 ・不参加		
お名前	テイスティングに	e-mail	
	参加 ・不参加		
ご住所			
Tel		Fax	

参加費は無料ですが食材・資料など準備の都合上、事前お申し込みをいただきたくお願い申し上げます