

本草薬膳学院 公開講座

現代の名工

山岡 洋先生の

# 薬膳中華料理講座

「卓越した技能者（現代の名工）」として表彰され、現在「private cheff's studio山岡」のオーナーでいらっしゃる山岡 洋先生を講師としてお迎えし、春に取り入れるとよいおすすめ食材を使用した3品をご紹介します。

“陽気の上昇を助け、発散を促し、心身をのびやかに！” 身体を温めながら少しずつ身体を春モードに目覚めさせてくれるこの時期にピッタリなメニューとなっております。どなたでもご参加いただけます。

是非、お知り合いの方をお誘いあわせの上、お申込みくださいますようお願い申し上げます。

日時 : 2022年3月7日(月)  
10:00~13:00(3時間)

講座内容: 春におすすめの薬膳中華料理

☆蝦餃子 (えびぎょうざ)

☆蘿蔔糕 (だいこんもち)

★茉莉花茶焗布甸 (ジャスミンティーのブリュレ)

☆は山岡先生から直接ご指導のもと、調理実習形式となります。

★印は山岡先生のデモンストレーションをご覧いただき、受講生様には完成品をご試食いただきます。



講師: 山岡 洋先生

## ★講師紹介★

ホテルハイアットリージェンシー開業時より中国料理「翡翠宮」副料理長となり、1995年、料理長に就任。'96年にはTV番組「料理の鉄人」に出演、“白菜対決”で勝利を収める。2011年から取締役、同年11月に東京都より“江戸の名工”として表彰される。2014年から現職、同年栄養関係功労者厚生労働大臣表彰、社団法人日本中国料理調理士会理事兼技術委員長、全日本中国調理士友好会副会長、日本中国料理協会常務理事兼幹事長等の要職も務める。

持ち物: エプロン、三角巾、タオル(手拭用)、筆記用具

場所: 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号 東京セントラルプレイス2階 本草薬膳学院教室

TEL: 03-6206-2751 FAX: 03-3662-3800 E-mail: yakuzen@honzou.jp URL: <https://honzou.jp>

授業料: 1回: **6,000円** (材料代を含む) 定員: **先着20名** (申込順 定員になり次第締切ります)

お申込みをいただいた方には開講が決定次第、ご連絡を差し上げますので、お振込みはその後にお願いします。(振込手数料はご負担ください。) 開講決定後にお振込みいただいた授業料は返金出来ません。予めご了承ください。

-----切り取り線-----

本草薬膳学院 公開講座 (薬膳中華料理) 申込書

FAX: 03-3662-3800

お名前 \_\_\_\_\_

(〒 - )

ご住所 \_\_\_\_\_

メールアドレス \_\_\_\_\_

TEL: \_\_\_\_\_

2022年3月7日(月)

※申込締切日:  
2022年3月4日(金)

※こちらのQRコード  
からもお申込み  
いただけます!

