

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



2017年7月24日(月) スタート(全6回)

**時間**：毎月第4月曜日(※) 10:00～13:00  
(※6回目は第2月曜日になります)

**場所**：本草薬膳学院 2F 教室

**授業料**：1回参加 6,000円 ※1回につき2～3品  
全6回参加 33,000円 (詳細は裏面をご覧ください)

今年で8回目を迎えた山岡先生の公開講座です。  
平成24年に「卓越した技能者(現代の名工)」として表彰された、日本でも有数の中華料理のシェフから直接、薬膳料理を学ぶ絶好のチャンスです。  
先生に教わりながら料理を作成、その後皆で一緒に料理を味わいます。  
在校生だけでなく、どなたでも気軽に参加出来る講座です。  
お問い合わせの上、是非お申し込みください!



## 講師 山岡 洋

ホテルハイアットリージェンシー東京の総料理長を長年勤め、現在は「PRIVATE CHEFF'S STUDIO 山岡」のオーナーシェフ。その卓越した中華料理の技術を認められ、平成24年、厚生労働大臣によって表彰される「卓越した技能者の表彰(現代の名工)」を授与される。

お問い合わせ先

本草薬膳学院 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号 マルカ日甲ビル2F

TEL:03-6206-2751 FAX:03-3662-3800

E-mail:yakuzen@honzou.jp URL:https://www.honzou.jp

切り取り線

## 本草薬膳学院 公開講座(山岡洋先生) 申込書

本草薬膳学院 FAX:03-3662-3800

お名前: \_\_\_\_\_

(〒 - )

ご住所 \_\_\_\_\_

TEL/FAX: \_\_\_\_\_ 携帯番号: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

※ご希望の回に✓印をお願いいたします。

全6回

2017年 7月24日(月)

2017年 8月28日(月)

2017年 9月25日(月)

2017年10月23日(月)

2017年11月27日(月)

2017年12月11日(月)

# 本草薬膳学院 公開講座 (全6回シリーズ)

平成24年に「卓越した技能者(通称「現代の名工」)」として表彰され、“食の幸せが家庭に幸福をもたらす”という意味の「口福」を念頭に中医薬膳学と日本の食養生を融合させ、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お迎えする薬膳料理の公開講座、毎年大変ご好評を頂いております。

8回目となる今年も、新たなレシピで様々な料理をご紹介します。どなたでもご参加いただけますので、お知り合いの方をお誘い合わせの上、お申込み下さいますようお願い申し上げます。

**場 所：**〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号 マルカ日甲ビル2階 本草薬膳学院教室  
TEL:03-6206-2751 FAX:03-3662-3800 E-mail: yakuzen@honzou.jp

**時 間：**毎月第4月曜日(★は第2月曜日) 10:00～13:00(3時間)

**講 師：**山岡 洋(PRIVATE CHEFF'S STUDIO 山岡オーナーシェフ・元ホテルハイアットリジー エンシー東京総料理長)

**入学金・施設維持費：**不要

**授業料：**1回ごと：**6,000円**(材料代を含む)

全6回：**33,000円** ※全6回参加で、一括振込みの場合は3,000円お得になります。

**教科書：**プリント

**先着24名(申込順 定員になり次第締切ります)**

※お申込みが10名未満の場合は中止することがございますので予めご了承ください。

## 教育内容：

	日 付	申込み・振込み締切日	内 容
1	2017年7月24日(月)	7月18日(火)	青椒牛肉絲(牛肉とピーマンの細切り炒め) 彩菜冷麺(特製冷やしそばりんご風味)
2	2017年8月28日(月)	8月21日(月)	怪味鶏(蒸し鶏の胡麻ピリ辛ソース) 紅糟魷魚(いかの紅こうじ和え) 木須肉(豚肉とキクラゲの卵炒め)
3	2017年9月25日(月)	9月19日(火)	豆瓣鮮魚(白身魚の豆瓣醬煮込み) 肉包子・豆沙包子(肉まんじゅうと桃まんじゅう)
4	2017年10月23日(月)	10月16日(月)	鍋貼(羽根つき焼ぎょうざ) 香辣炒麵(ピリ辛焼きそば) 塩酒釀白瓜魚片(白うりと白身魚の塩こうじ炒め)
5	2017年11月27日(月)	11月20日(月)	桂花蓮藕餅(はすの実あん入りれんこん餅) 南瓜牛餃蒸(牛肉のワンタン、かぼちゃ蒸し) 搾菜肉絲(豚肉とザーサイの細切り炒め)
6	2017年12月11日(月) ★第2月曜	12月4日(月)	鎮江燜排骨(スペアリブの黒酢煮込み) 双色水餃子(二色水ぎょうざ)

## 振込先：

三菱東京UFJ銀行 神田駅前支店 普通預金 口座番号：2186645  
名義：本草薬膳学院 辰巳 洋 (ホンゾウヤクゼンガクイン タツミ ナミ)

※裏面の申込書をお送りいただき、お振込みを確認いたしましたら、お申込み完了となります。

振込み手数料はご負担くださいますよう、お願い致します。

尚、食材は季節の移り変わりによって変わるため、メニューの変更もあります。予めご了承ください。

※ お預かりします個人情報、当講座に関するご連絡の他、本学院各種セミナーご案内に利用いたします。

なお、個人情報の開示等(利用目的の通知、開示、訂正、追加、削除、利用・提供の拒否)を希望される場合は下記へご連絡下さい。

株式会社 GKT 個人情報保護管理者 執行役員副社長 TEL 03-6206-2750

以上にご同意の上、申込書のご記入をお願い致します。