

第8回

料理開発ラボ

(第377回本部料理講習会)

テーマ = 「わが店で出す外食の価値」

2022年 4月13日 (水) 13:00~15:00

会場 公益社団法人日本料理研究会 研修室
参加費 1000円
問い合わせ info@nihonryori-ken.or.jp



① 13:10~13:40

講師：藤井 尋也 (日本料理 花・味兆)

1993年5月2日生まれ、神奈川県川崎市出身。2014年、魚菜屋なかむらに入社。20年、株式会社岸田商会に入社。日本料理花・味兆に勤務している。



② 13:45~14:15

講師：藤巻 雄也 (くっかけステイ中軽井沢)

1990年10月29日生まれ、長野県軽井沢町出身。2011年~21年、日本料理たか田八祥に勤務。2021年から、くっかけステイ中軽井沢の副料理長を務める。



③ 14:20~14:50

講師：泉 弘樹 (黒泉)

1982年1月2日生まれ、群馬県出身。2002~04年、新橋第一ホテル 武蔵亭、05~19年、芝パークホテル 花山椒に勤務。2019年4月から黒泉 料理長を務める。