



ザ・料理人講座

第一回ザ・料理人講座同好会 懇親会 次第

1. 開会(18:30)
2. ザ・料理人講座同好会 発想句ご挨拶
ザ・料理人講座同好会発足人・同会会長 高橋 徹 様
3. 各協会代表様ご挨拶
 - ・一般社団法人全日本司厨士協会 福岡支部:支部長 山内孝行 様
 - ・日本中国料理協会 福岡県支部 :副支部長 木滝大士 様
 - ・西日本佐藤調理師協会 :取り締まり約 平川泰司 様
4. 会場ご担当様ご挨拶
中華菜館 五福 代表取締役 柴田眞利 様
5. 事務局より
株式会社プロセスプラス 代表取締役 黒木聡子
6. 乾杯のご発声
岩田産業株式会社 取締役執行役員 福岡支社支社長 島田蔵人 様
7. PRコーナー
自由発表※ご発表されたい方はMCまでお声かけ下さい
8. ご意見拝聴
参加者の皆様にご発表いただきます
※今後の会の方向性、具体的な活動内容、問題点、今後の課題など
9. 次回のご案内
次回の開催について
10. 中締めのご挨拶
株式会社新栄商行 代表取締役社長 王 徳英 様
11. 閉会のご挨拶(21:00)
ザ・料理人講座同好会発起人・同会会長 高橋 徹 様

採 譜

一、エビ、ホタテ、イカの老酒漬 葱山椒ソース

※紹興酒を使用しております。
ご心配な方はスタッフまでお申し付け下さい。
別の物でご用意させていただきます。

一、五福特製前菜の盛り合わせ

・カボチャの寄せ物
・牡蠣の春巻き
・塩漬け豚肉の煮凝り
・柿と梨の和え物

一、水餃子 紅油怪味ソース

一、上海カニ味噌入りフカフィレスープ 酸味辛味味

一、アワビのおこげ赤酢炒め

一、五福特製三種盛

・スペアリブの焼き物
・四川ダック
・アコウ サテソース

一、汁なし担々麺

一、フルーツ杏仁豆腐

令和5年11月14日、
中華菜館 五福
総料理長 柴田 眞利



高橋会長挨拶



柴田 総料理長 挨拶

