



## 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

