

参加
無料

試食
付き

フランス産牛肉を味わう ワークショップのご案内

フランス産牛肉の魅力を知るワークショップ



2020年に月齢制限が撤廃され、月齢30ヵ月以上のフランス産牛肉の輸入が日本でもついに解禁されました。そんな今注目のフランス産牛肉を紹介するワークショップを、シェフを対象に開催いたします。月齢が長いほど味わいが豊かだと言われるフランス産牛肉。その魅力を知るまたとない機会となります。



クリストフ・ポコ

獣医師でもあるフランス大使館副参事官テヴノ・ガエル氏によるテロワールや安全性、美味しさについてのご説明の後、フランスレストランウィークの代表シェフ「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」のクリストフ・ポコシェフによる月齢30ヵ月以上のフランス産牛肉を使った3つのレシピのライブデモンストレーションおよび試食を行います。フランス産牛肉を使った料理を提供してみたいとお考えのシェフの皆様はぜひご参加ください。

開催概要

日時： 2021年10月27日（水） 14:00～16:30

会場： 服部栄養専門学校 別館 ANNEXE 2-3F
ステューディオ ドゥ キュイジーヌ
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4

言語： 日本語

定員： 先着40名まで

主催： フランスレストランウィーク事務局
Interbev - フランス畜産・食肉委員会



参加申込書

ご参加頂ける場合は、下記の項目にご記入の上、10月26日（火）16:00までにメールまたはFAXにてご返信ください。

フランス産牛肉を味わうワークショップに参加します。

お問い合わせ先
TEL. 03-3515-7033

お名前： _____ 店舗名又は会社名： _____

役職： _____ 電話番号： _____

参加人数（4名まで）： 1名 2名 3名 4名

ご返信先

E-MAIL : alexandre.brochard@ducasse-paris.com
FAX : 03-3515-7034