

三國清三シェフ講習会開催のご案内

- 日 時 令和6年6月19日(水)
講演会 15:00~16:30 / 懇親会 17:00~18:30
- 場 所 株式会社岐阜グランドホテル
岐阜県岐阜市長良648 (058) 233-1111
- 講習内容 料理に対する思いや考え・経験談
調理師はどうあるべきか・これから調理師を目指す若者へ伝えたい言葉
- 会 費 講演会 5,000円 / 懇親会 15,000円
- 申込方法 申込書をご提出いただきましたら、請求書を送付させていただきます。
事前にお振込みをお願いいたします。(当日会費の徴収はいたしません)
※ 定員になり次第締め切らせていただく場合がございます。

三國清三 (みくに きよみ)



1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、トロワグロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三つ星レストランで修業を重ねる。1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープンする。2013年フランスの食文化への功績が認められ、フランス・トゥールにあるフランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与される。2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受勲。この勲章はナポレオン・ボナパルトにより1802年に創設されたフランスの最高勲章で、日本の料理人へは初めての授与。2019年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、「グルマン世界料理大賞2020」Hall of Fame部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。2022年幻冬舎より「三流シェフ」を出版しベストセラーになる。2023年11月プロデュース店、麻布台ヒルズ Dining33をオープン。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

6月19日 三國清三シェフ 講習会 () / 懇親会 () に申し込みます。

氏 名	
電 話 番 号	
住 所	〒

<申込先> FAX (058) 214-4100

Mail gichoren@sweet.ocn.ne.jp