

第3期(1月～3月)フレンチ教室のご案内

7月からご好評のうちに開催してまいりました「フレンチ教室」ですが、第3期となります。1月～3月は下記のとおり開催する予定としておりますので、ご案内いたします。

●通常料理教室

- ・これまでと同様に日時と内容を決めて募集する料理教室です。
- ・今回は、各回テーマを決めて開催します。
- ・テーマはフランスの地方料理です。5回に分けてフランスの地方料理を紹介します。
- ・それぞれ単独開催ですので、ご都合の付く日を選んでお申し込みください。
- ・日程は下記のとおりです。
- ・場所は第2期と同じ中島公園駅近くの北斗文化アカデミー札幌教育研修センターで、定員8名、受講料は税込み5,000円です。
- ・詳細は別添チラシ等をご覧ください。

1月27日(土)15:00～17:30	「ノルマンディー地方料理」
2月16日(金)18:30～21:00	「ブルターニュ地方料理」
2月24日(土)11:00～13:30	「イル・ド・フランス地方料理」
3月9日(金)18:30～21:00	「アルザス・ロレーヌ地方料理」
3月24日(土)15:00～17:30	「シャンパーニュ地方料理」

●選べる料理教室

- ・通常の料理教室の日時に参加できない方のために、4名以上のグループで申込いただければ、お好きな日時とお好きなメニューが選べる選択式料理教室を開催いたします。
- ・ただし、当研修センターが対応できる日時に限られますので、お早めにお問い合わせください。(予約は受講希望日の10日以上前をお願いします。)
- ・メニューは、通常料理教室の5種類のコースに3種類を加えた8種類のコースの中から選択いただけます。(別添参照)
- ・場所は第2期と同じ中島公園駅近くの北斗文化アカデミー札幌教育研修センターで、定員8名、受講料は別添のとおりです。



ポール・ボキューズ学院認定の 大江シェフが教える フレンチ教室



これまでご好評にて開催してまいりました
「大江シェフが教えるフレンチ教室」の
第3期の開催内容が決まりました。

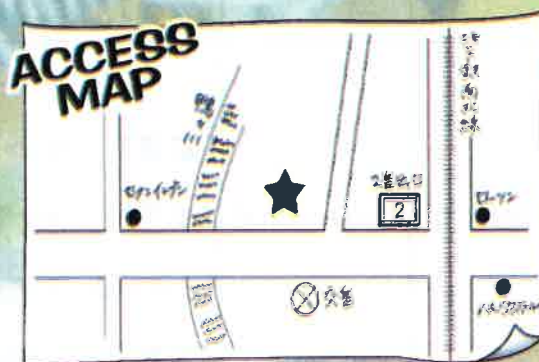
北斗文化学園の学務提携校である
フランス最高峰の調理学校
「ポール・ボキューズ学院」認定主任教授の
大江シェフが、今回はフランスの地方料理を
地方のワインとともに皆様に提供致します。

今回も地下鉄「中島公園駅」から徒歩1分の
北斗文化アカデミー教育研修センターが
会場になります。

お申し込みは随時承ります。
開催日程及び講習内容は裏面をご覧ください。

受講生
募集中

- 【申込先】 北斗文化アカデミー札幌本部
電話 011-200-9186 (月~金 9:00~17:00 受付)
メール sapporo-office1@hokuto-bunka.ac.jp
HP <http://www.hokuto-bunka.ac.jp/>
- 【締切】 各開催日の2日前の17時
※定員になり次第締め切りますのでお申し込みは
お早めをお願いします
- 【定員】 各8人
- 【講師】 フランス「ポール・ボキューズ学院」認定主任教授
大江 廣嗣
- 【受講料】 各5,000円(税込み)
お支払いは申し込み時に口座振込か現金でお願いします
- 【振込口座】 北洋銀行東屯田支店(普)3657418 かんぽデザイン部
- 【会場】 北斗文化アカデミー教育研修センター1階
札幌市中央区南9条西4丁目2-11



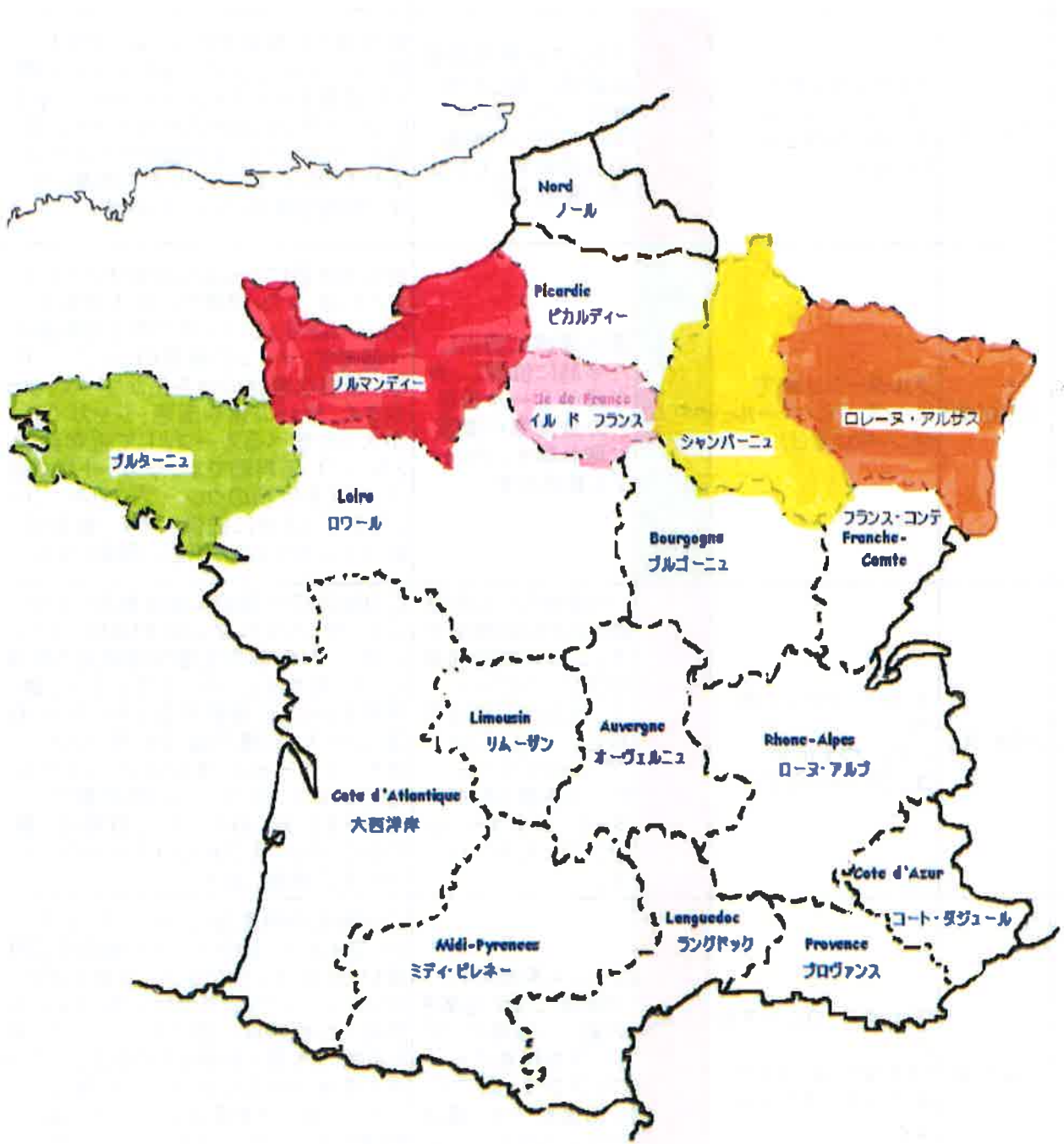
開催日時とメニュー

開催日	時間	メニュー
① 1月27日(土)	15:00~17:30	<p><テーマ> ノルマンディー地方料理(仏北西部英仏海峡に面する地域)</p> <p>【前菜】 帆立貝と手長海老のソティー シードル酒ソース</p> <p>【主菜】 仔羊のロティー フォアグラ添え 根セロリと共に</p> <p>【デザート】 クレームブリュレ キャソナード</p> <p>【飲物】 シードル酒</p>
② 2月16日(金)	18:30~21:00	<p><テーマ> ブルターニュ地方料理(仏北西部英仏海峡に突出た半島)</p> <p>【前菜】 カキ貝のクロメツキ トリュフクレームソース</p> <p>【主菜】 北海道産魚貝のコトリアード</p> <p>【デザート】 焼きリンゴのそば粉のクレープ包みヴァニラアイス添え</p> <p>【飲物】 白ワイン ミュスカデ</p>
③ 2月24日(土)	11:00~13:30	<p><テーマ> イル・ド・フランス地方料理(パリを中心とした地域)</p> <p>【前菜】 ポタージュ サンジェルマン</p> <p>【主菜】 ブッフ・ミロトン 和牛アントレコートのロースト マデラーソース</p> <p>【デザート】 グランマルシェ サバイヨン フルーツグラタン</p> <p>【飲物】 キールロワイヤル</p>
④ 3月 9日(金)	18:30~21:00	<p><テーマ> アルザス・ロレーヌ地方料理(仏東部のドイツ国境に接する地域)</p> <p>【前菜】 フォアグラのテリーヌ リンゴと白ワインのコンフィチュール添え</p> <p>【主菜】 アルザス風豚もも肉の煮込み シュークルート添え</p> <p>【デザート】 タルト オー レザンとキャラメルアイスクリーム</p> <p>【飲物】 白ワイン ゲベルトラミネール</p>
⑤ 3月24日(土)	15:00~17:30	<p><テーマ> シャンパーニュ地方料理(仏北東部のシャンパンで有名な地域)</p> <p>【前菜】 サント・ムー風豚足の詰め物 サラダ仕立てトリュフ風味</p> <p>【主菜】 ソーモン ムーニエール クリームシャンパンソース</p> <p>【デザート】 フロマージュ(チーズ) ヴァリエ</p> <p>【飲物】 シャンパン</p>

今回の料理教室で取り上げる地域と料理の特色

開催日	地域	地図	特色	料理メニューの内容
① 1/27(土)	ノルマンディ地方 (ルーアン、シェルブル、ジヴェルニーなど)		フランス北西部の英仏海峡に面した地域で、クリームやチーズなどの酪農製品の産地、リンゴ酒も有名です。	帆立貝と手長海老を香りよく焼き上げ、シードル(リンゴ酒)をたっぷり使用した温製オードブルとローストした仔羊にフォアグラを組み合わせたメイン料理を、デザートには特製クリームで仕上げたクレームブリュレをご用意します。飲物は産地のシードルです。
② 2/16(金)	ブルターニュ地方 (レンヌ、カンペール、サン・マロなど)		英仏海峡に突出した半島に位置し、カキ貝やムール貝などの魚貝類が豊富に取れます。クレープも有名です。	旬のカキ貝にたっぷりの生クリームをまどわせ、パン粉焼きに仕上げます。クレームトリュフソースで食する絶品の一皿です。メインの魚貝のコトリアードは、新鮮な素材の味を生かすべく、タラやタイ、サバの魚や玉葱、ジャガイモが入った食べるスープとして近年話題となっている料理です。デザートは焼きリンゴをそば粉のクレープに包み、ヴァニラアイスと共に提供します。飲物は白ワインのミスカデをご用意します。
③ 2/24(土)	イルド・フランス地方 (パリ、ヴェルサイユ、ブローヌなど)		パリを中心にした周囲400キロの地域です。この地域の特産はグリーンピースで、代表的な郷土料理となっているのが、このグリーンピースを使ったポタージュ「ポタージュサンジェルマン」です。	この地方の代表的な郷土料理「ポタージュ サンジェルマン」を前菜に、メインには、パリの都会生活を垣間見る料理として、和牛をしっかりと焼き上げ、越冬ポテトと共に提供するロティスリー料理(ロースト肉専門店)をお作りいたします。デザートは、オレンジリキュール(グランマニエル)たっぷりの温製デザートをお楽しみください。飲物は、華やかなパリにふさわしいキールロワイヤルをご用意します。
④ 3/9(金)	アルザス・ロレーヌ地方 (コルマル、ストラスブル、ナンシーなど)		フランス東部のドイツ国境に接する寒さの厳しい地域で、フランスを代表するフォアグラと白ワインの産地です。塩漬けキャベツやパイも有名です。	この地域の特産品のフォアグラを使い、フォアグラのテリーヌを前菜で用意いたします。サクサクに焼き上げたブリオッシュとリンゴのコンフィチュールを添えた絶妙な一皿です。メインは、豚も肉の塩漬けを柔らかく煮込み、キャベツを漬け込んだ付け合わせ野菜シュークルートを添えたアルザス郷土料理です。デザートはブドウ入りタルトを香りよく焼き上げた伝統的なデザートです。飲物は、白ワインのゲベルトラミネールをご用意します。
⑤ 3/24(土)	シャンパーニュ地方 (ランス、トロワ、シャンパーニュ)		フランス北東部に位置し、シャンパンで有名な地域です。ソーセージも有名です。	豚足を柔らかく煮て、小骨等を取り除き、ポルチーニの入ったファルスでパン粉づけにしてサクッと焼き上げた「サント・ムヌー風豚足の詰め物」はリンゴとクルミのサラダと相性も抜群です。メインはソーモン(鮭)ムニエルにシャンパンたっぷりの生クリームを提供します。今回は、ミモレット、ブルーといったチーズを絡めたデザートとしてお楽しみいただきます。飲物はもちろんシャンパンをご用意します。

フランスの地方の位置図





「大江シェフが教えるフレンチ教室」

受講申込書

申込年月日： 年 月 日

受講月日	月 日
フリガナ	
氏名	
住所	〒 - _____ _____
連絡先	【電話番号】 _____ 【メールアドレス】 _____
職業	1.会社員 2.自営業 3.公務員 4.学生 5.主婦(専業・パート) 6.無職
受講動機	1.以前に参加 2.知人の紹介 3.配布チラシ 4.催事等での案内 5.HP等 6.その他()
支払方法	1.口座振込(下記の振込先へ講習日の2日前までにお振り込みください) 銀行名：北洋銀行 支店名：東屯田支店 口座種類：普通 口座番号：3657418 口座名義：カ)ホクトデザインラボ 手数料：振込み手数料はお客様のご負担となります 2.現金払い(講習会場の北斗文化教育研修センターに講習日の2日前までに 直接お支払いください)

*この申込書に記載された個人情報は他の目的に使用することはありません。



ポール・ボキューズ学院認定の 大江シェフが教える フレンチ教室（選択式）



受講生
募集中

これまでご好評にて開催してまいりました
「大江シェフが教えるフレンチ教室」に
第3期から通常の教室に加え、
日時とメニューを選べる教室が登場します。
4名以上のグループでのお申し込みになります。
通常教室のメニュー5種類に3種類を加えた
8種類の地方料理から選択できます。
選択できない日時もありますので、
お早めにお問い合わせください。

今回も地下鉄「中島公園駅」から徒歩1分の
北斗文化アカデミー教育研修センターが
会場になります。

お申し込みは随時承ります。
開催日程及び講習内容は別添をご覧ください。



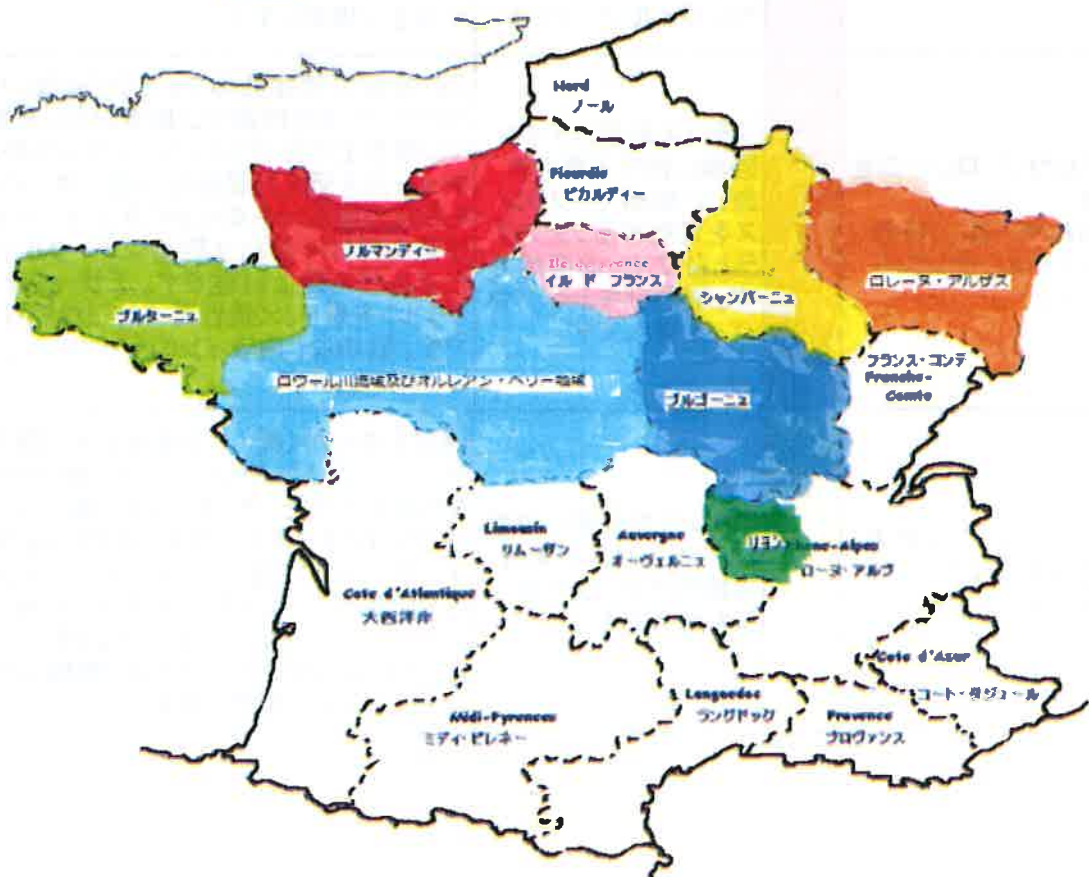
- 【申込先】 北斗文化アカデミー札幌本部
電話 011-200-9186 (月～金 9:00～17:00 受付)
メール sapporo-office1@hokuto-bunka.ac.jp
HP <http://www.hokuto-bunka.ac.jp/>
- 【予約受付】 開催希望日の10日前の17時
※必ず4名以上のグループでお申込みください。
開催できない日もありますのでお早めにお問い合わせ
お願いします。
- 【定員】 8人
【講師】 フランス「ポール・ボキューズ学院」認定主任教授
大江 廣嗣
- 【受講料】 6人以上の場合1人5,000円(税込み)
4人又は5人の場合1人6,000円(税込み)
お支払いは申し込み時に口座振込か現金でお願いします
- 【振込口座】 北洋銀行東屯田支店(普)3657418 かんぽデザイン簿
- 【会場】 北斗文化アカデミー教育研修センター1階
札幌市中央区南9条西4丁目2-11



今回の料理教室で選択できる地域と料理の特色

選択番号	地域	位置	特色	料理メニューの内容
①	ノルマンディ地方 (ルーアン、シェルブール、ジヴェルニーなど)		フランス北西部の英仏海峡に面した地域で、クリームやチーズなどの酪農製品の産地、リンゴ酒も有名です。	帆立貝と手長海老を香りよく焼き上げ、シードル(リンゴ酒)をたっぷり使用した温製オードブルとローストした仔羊にフォアグラを組み合わせたメイン料理を、デザートには特製クリームで仕上げたクレームブリュレをご用意します。飲物は産地のシードルです。
②	ブルターニュ地方 (レンヌ、カンペール、サン・マロなど)		英仏海峡に突出した半島に位置し、カキ貝やムール貝などの魚貝類が豊富に取れます。クレープも有名です。	旬のカキ貝にたっぷりの生クリームをまどわせ、パン粉焼きに仕上げます。クレームトリュフソースで食する絶品の一品です。メインの魚貝のコリアードは、新鮮な素材の味を生かすべく、タラやタイ、サバの魚や玉葱、ジャガイモが入った食べるスープとして近年話題となっている料理です。デザートは焼きリンゴをそば粉のクレープに包み、ヴァニラアイスと共に提供します。飲物は白ワインのミュスカデをご用意します。
③	イルド・フランス地方 (パリ、ヴェルサイユ、ブローヌなど)		パリを中心にした周囲400キロの地域です。この地域の特産はグリーンピースで、代表的な郷土料理となっているのが、このグリーンピースを使ったポタージュ「ポタージュサンジェルマン」です。	この地方の代表的な郷土料理「ポタージュ サンジェルマン」を前菜に、メインには、パリの都会生活を垣間見る料理として、和牛をしっかりと焼き上げ、越冬ポテトと共に提供するロティスリー料理(ロースト肉専門店)をお作りいたします。デザートは、オレンジリキュール(グランマニエル)たっぷりの温製デザートをお楽しみください。飲物は、華やかなパリにふさわしいキールロワイヤルをご用意します。
④	アルザス・ロレーヌ地方 (コルマル、ストラスブル、ナンシーなど)		フランス東部のドイツ国境に接する寒さの厳しい地域で、フランスを代表するフォアグラと白ワインの産地です。塩漬キャベツやパイも有名です。	この地域の特産品のフォアグラを使い、フォアグラのテリーヌを前菜をご用意いたします。サクサクに焼き上げたブリオッシュとリンゴのコンフィチュールを添えた絶妙な一品です。メインは、豚も肉の塩漬を柔らかく煮込み、キャベツを漬けた付け合わせ野菜シュークルートを添えたアルザス郷土料理です。デザートはブドウ入りタルトを香りよく焼き上げた伝統的なデザートです。飲物は、白ワインのゲベルトラミネールをご用意します。
⑤	シャンパーニュ地方 (ランス、トロワ、シャンパーニュなど)		フランス北東部に位置し、シャンパンで有名な地域です。ソーセージも有名です。	豚足を柔らかく煮て、小骨等を取り除き、ポルチーニの入ったファルスでパン粉づけにしてサクサクに焼き上げた「サント・ムヌー風豚足の詰め物」はリンゴとクルミのサラダと相性も抜群です。メインはソーモン(鮭)ムニエルにシャンパンたっぷりの生クリームを提供します。今回は、ミモレット、ブルーといったチーズを絞めのデザートとしてお楽しみいただきます。飲物はもちろんシャンパンをご用意します。

⑥	ブルゴーニュ地方 (シャブリ、ディジョン、ボヌなど)	フランス中東部に位置し、ワインで有名な地域です。赤ワインで作ったビーフシチューも有名です。	オードブルには、ウサギのもも肉を自家製ソミュール(漬汁)に漬け込み、低温の油で煮上げたコンフィーに特産ディジョンマスタードのソースで提供します。メインには、伝統料理、ブルゴーニュ産赤ワインをたっぷり使った牛肉の赤ワイン煮に小野菜とパスタを共にご用意します。デザートは、くるみのプディング”リゴンド”をリンゴのシャーベットと共に楽しみください。飲物はブルゴーニュ産のピノワールの赤ワインをご用意します。
⑦	リヨン地方 (リヨンなど)	フランス中東部に位置し、食の都として名声を馳せています。リヨン風の「玉葱のリヨネーズ」が有名です。	リヨン風と言えば「玉葱のリヨネーズ」です。玉葱を飴色になるまで炒め、甘みとこくをコンソメスープに移します。それにマッシュルーム、モッツアレラチーズ、フランスパンを入れオーブンで焼き上げた「オニオン グラタン スープ リヨネーズ風」を前菜として提供します。メインは、古典フランス料理の一品、鶏の皮と肉の間にトリュフを挟んで蒸し上げ、クリームソースで供する「鶏の半喪服風(プーレ・ドミ・ドウィユ)」です。デザートは、ヴァルシュラン マロングラッセとアイスクリーム、メレンゲを使った伝統の一盛りです。飲物は、ボジョレー ビラージュをご用意します。
⑧	ロワール川流域及び オルレアン・ペリー地方 (オルレアン、トゥール、ナントなど)	フランス中西部を流れるロワール川の流域に位置する地域及びこの周辺のフランス中北部のペリーとオルレアン地域で、伝統的なフランス料理が中心です。	温製の前菜として、鴨足のコンフィーにカスレ・白インゲンの煮込みを、メインは、スズキの皮面をパリパリに焼き上げ、赤ワインたっぷりのバターソースでいただく、「スズキのポアレ ブール・ルージュ」を提供します。デザートは、リンゴとタルトパイの「タルトタタン」です。白ワインのサンセールをご用意します。



「大江シェフが教えるフレンチ教室」(選択式)

受講申込書

申込年月日: 年 月 日

受講希望日時	月 日 時	受講人数		選択コース	
フリガナ					
代表者氏名					
住 所	〒 - - _____ _____				
連 絡 先	【電話番号】 _____ 【メールアドレス】 _____				
職 業	1.会社員 2.自営業 3.公務員 4.学生 5.主婦(専業・パート) 6.無職				
受講動機	1.以前に参加 2.知人の紹介 3.配布チラシ等 4.催事等での案内 5.HP等 6.その他()				
支払方法	1.口座振込(下記の振込先へ講習日の1週間前までにお振り込みください) 銀行名: 北洋銀行 支店名: 東屯田支店 口座種類: 普通 口座番号: 3657418 口座名義: カ)ホクトデザインラボ 手数料: 振込み手数料はお客様のご負担となります 2.現金払い(講習会場の北斗文化教育研修センターに講習日の1週間前までに直接お支払いください)				

*この申込書に記載された個人情報は他の目的に使用することはありません。