



DISCIPLES
ESCOFFIER
JAPON

FAIRE GRANDIR ENSEMBLE LA GASTRONOMIE
DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

一般社団法人 日本エスコフィエ協会主催

第10回 現代フランス料理講習会のお知らせ

日本エスコフィエ協会は、1971年の設立以来、現代フランス料理の技術と精神を日本において継承・発展させることを目的として、さまざまな活動を展開してまいりました。

このたび、東京調理製菓専門学校におきまして「第10回 現代フランス料理講習会」を開催する運びとなりました。講師には、当会会員であり、東京ステーションホテル総料理長の石原雅弘氏をお迎えし、現代フランス料理の真髄をご披露いただきます。なお、本講習会では学生向けの参加費を設けております。次世代を担う若い世代にとって、第一線で活躍するシェフから直接学ぶ貴重な機会となれば幸いに存じます。皆様お誘いあわせのうえ、ぜひご参加くださいますようご案内申し上げます。

日時 2026年8月19日(水)
受付 12:30 講習 13:00~15:30

場所 東京調理製菓専門学校 6階 フードスタジオ
東京都新宿区西新宿 7-11-11

講師 石原雅弘氏 (東京ステーションホテル 総料理長)



内容

- ・ラングスティーナのミ・キュイ 発酵バターミルクの冷製スフレ ライム風味
フランスアキテーヌ産キャヴィア(※) とともに
(※) バエリキャヴィア: IGP (地理的表示保護) 認証を取得。持続可能性と倫理性を考慮して生産されたもの
- ・ラングスティーナ オーガニックトマト キャロットのジュ
- ・雉のペリゴール風

参加費 6,000円(会員/一般とも) 4,000円(学生) ★試食あり★

※ どなたでもご参加いただけます(定員90名/先着順)
※ 参加費は事前決済(カード/コンビニ/ペイジー)をお願いしています。
※ 学生の方は「学生証」をご用意ください。
※ 8月12日(水)以降のキャンセルは以下の取消料をいただきます。
(7日前~4日前は参加費の50%、3日前から100%)



申込フォーム

申込方法 右上のQRコードを読み取り8月3日(月)までにお申し込み下さい。開催1週間前に確認のメールを送信します。nihon@escoffier.or.jpが受信できるようメール設定をお願いいたします。

お問合先 日本エスコフィエ協会 事務局 nihon@escoffier.or.jp または TEL: 03-5444-6801



石原 雅弘氏 プロフィール

1963年 千葉県生まれ
1988年 ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタンエドモント)入社
1999年 同ホテル フレンチレストラン「フォークレイン」の料理長就任
2007年 渡仏 ミシュランのレストランで修業
2008年 「北海道洞爺湖サミット」晩餐会に、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。
2009年 ケアフードのフルコース「Menu de Naturel」を考案。新聞、テレビ、ラジオ等の各種メディアに多数紹介される。
2011年 東京ステーションホテル開業準備室より総料理長としてレストラン「ブランルーージュ」をはじめ、「ロビーラウンジ」、バー&カフェ「カメラリア」、バー「オーク」など直営の飲食施設の料理コンセプト、メニューに携わり現在に至る。