



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11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、福岡の中村調理製菓専門学校にて「第11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、福岡「Restaurant Sola」オーナーシェフの吉武広樹氏をお迎えし、『Paris から福岡へ sola の今』をテーマに、料理 3 品の実演と解説を行っていただきます。フランスと日本それぞれのレストラン文化の違いを背景に、世界各地で料理人として経験を積まれてきた視点から、その技術と考え方に触れる貴重な機会となります。なお、本講習会では学生向けの参加費も設けております。皆様お誘いあわせのうえ、ぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

**日時** 2026年9月2日(水)  
受付 12:30 講習 13:00~

**場所** 中村調理製菓専門学校 3号館(5階)階段教室  
福岡市中央区平尾 2-1-21

**講師** 吉武広樹氏 (Restaurant Sola オーナーシェフ)

**内容**

- ・豊前みらいサーモンの燻製 根セロリ 蕎麦粉のタルト エストラゴンのクリーム  
Tarte sarrasin au saumon fumé Buzen Mirai, céleri-rave et crème à l'estragon
- ・ヤリイカのポシェ 野菜のタルタル  
Encornet pochés avec tartare de légumes
- ・ランド産ピジョノーの炭焼き もも肉のラグー  
Pigeonneau des Landes grillé au charbon de bois avec ragoût de cuisse

**参加費** 6,000円(会員/一般とも) 3,500円(学生) ★試食あり★

※ どなたでもご参加いただけます(定員70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26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%)

**申込方法** 右上のQRコードを読み取り8月17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



申込フォーム



### 吉武広樹氏 プロフィール

幼いころにテレビで観た坂井宏行シェフに魅了され料理の世界へ。2009年シンガポールに「Hiroki88」を、2010年12月パリに「Restaurant Sola」をオープン。

1年後にミシュランガイドフランス版に一つ星として掲載される。2014年、若き才能を発掘する日本最大級料理人コンペティション「RED U-35」第2回グランプリを獲得。また2013年より日本航空パリ発日本行きファーストクラス・ビジネスクラスの機内食の監修。2018年帰国。同年12月、福岡に「Restaurant Sola」をオープン。その後、2023年に2号店となる「sola aburayama」を開業。