

第12回辻調グループ校友会コンピトゥム愛知県支部イベント

辻調卒業生へ！食の多様性に対応する中国料理&米粉パンの特別実習 ～新たな食文化にふれる 精進中華と米粉パン～

近年、ベジタリアンやヴィーガンへの関心が高まる中、本年度のイベントは中国料理による精進料理の会食と、米粉を活用したパンづくりをテーマにした勉強会を開催いたします。辻調卒業生の学びと交流の場として、ぜひご参加ください。



上西耕司氏
中国料理「梨杏」料理長
1992年辻調理師専門学校卒業。
2000年ジェイアール東海ホテルズ入社。
2007年より中国料理「梨杏茶楼」料理長、
2012年からホテルアソシア静岡中国料理「梨杏」料理長を経て2022年3月より名古屋マリOTTホテル中国料理「梨杏」料理長に就任



柿沼理氏
Meisters
BackstubeKAKINUMA
オーナー
1993年大阪あべの辻製パンカレッジ卒業後、すぐに渡独。約10年間ドイツのパン屋で修業。その間製パン、製菓の両マイスター資格を取得。2006年「Meisters BackstubeKAKINUMA」を星ヶ丘にオープン。

開催日：2025年10月16日（木）

受付開始：11:00～ ※2部の精進中華コースのみご参加の方は、12:30にレストラン会場にお越しください。

【1部】米粉を使ったパン実習

時間：11:30～12:30

講師：柿沼理氏

内容：グルテンフリーやアレルギー対応にも注目が集まる“米粉パン”。プロの現場で実際に使用されている製法や仕上げ方のコツを学びます。

形式：参加型実習（定員先着10名・参加費無料） 対象：コンピトゥム会員で2部にも参加される方。エプロンをご持参ください。

【2部】精進中華コース料理の会食とお話

時間：12:45～15:00

講師：上西耕司氏

内容：中国料理の技法を生かしたベジタリアン向けコース料理を味わいながら、料理長自ら献立の意図や調理技術の解説を行います。動物性食材不使用ながら、華やかで奥深い“精進中華”の世界を体感してください。

形式：会食＋講話 定員：30名

会場：名古屋マリOTTアソシアホテル18F中国料理「梨杏」
JR名古屋駅直結

参加資格：辻調グループ校コンピトゥム会員。

辻調卒業生 ※会員登録がまだの方は当日受付にて登録可能です。

2001年以降の卒業生は原則として自動会員登録されています。

一般の方：コンピトゥム会員の方は1名に限り一般の方を同伴する事ができます。

パン実習はコンピトゥム会員のみ

参加費：コンピトゥム会員：中国料理「梨杏」ベジブルコース料理8,800円（税・サ込み）

一般の方：9,300円（税・サ込み） 飲み物代は別途、各自でお支払いいただきます。

申し込み方法：compi.aichi@gmail.comよりご連絡ください。折り返し担当の柿沼より申し込み用紙をお送りしますので必要事項を記入してお申し込みください。

申込方法とお問い合わせ

辻調コンピトゥム愛知県支部事務局

compi.aichi@gmail.com

詳細 <https://compitum.net/sns/event/>