

本場・東南アジア専任  
シェフから直接学ぶ

INVITATION

## 第4回 Art & Science Seminar

# 今すぐ使える「ハラル」調理法 シェフ向け 参加型セミナー

**共催** エレクトロラックス・ジャパン株式会社  
内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会



2018年**11月28日** (水)  
**11:30 - 16:20** (11:00受付開始)

ハグミュージアム / 大阪ガス 5階 ハグホール  
大阪府大阪市西区千代崎 3丁目南2番59

このセミナーは参加型です  
コックコートをご持参ください

**定員：20名**

(定員になり次第締め切りとなります)

<会場へは公共交通機関でお越しください>

- ・大阪メロ 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅 下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅 下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

お問い合わせ先  
内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 国内事業本部

TEL : 03-5473-7241 Eメール : [contest@ajca.jp](mailto:contest@ajca.jp)

## 第4回 アート&サイエンス セミナー 概要

近年、インバウンド需要が高まる中で、東南アジアからの観光客も増加傾向にあり、イスラム教の戒律に則った「ハラール」調理の必要性は年々高まっています。

そこで「アート&サイエンスセミナー」第4弾となる今回は、「ハラール」調理を取り上げます。本セミナーでは、世界中で業務用厨房機器を扱うエレクトロラックス・プロフェッショナルにおいて、東南アジア地域を担当するシェフ、ダニエル・シュナイダーが、現場ですぐに活用いただける「ハラール」調理の対応方法をお伝えするとともに、インドネシア料理・マレーシア料理のハラールレシピをデモンストレーション形式でご紹介いたします。さらに、ゲスト講師に大阪府日本調理技能士会 室田会長をお迎えし、日本料理におけるハラール調理についてもデモンストレーションでご紹介いただけます。

### セミナーの内容

- ✓ ハラール調理の対応方法
- ✓ ハラール調理を取り入れる上で、気を付けるべきポイント
- ✓ ハラールに対応した具体的なレシピと、その調理方法（インドネシア料理、マレーシア料理、日本料理 計7品程度を予定）



### セミナー講師のご紹介



エレクトロラックス・プロフェッショナル  
東南アジア地域アプリケーションシェフ  
**ダニエル・シュナイダー**



一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事  
一般社団法人大阪府日本調理技能士会 会長  
**室田大祐氏**

### エレクトロラックス・プロフェッショナルについて

私たちはスウェーデン生まれの100年ブランドであるエレクトロラックス・グループの一員として、業務用の厨房機器とランドリー機器を販売しています。8つの製造工場と1万人以上のサービス技術者を抱え、150を超える国や地域で、利便性と収益性の向上に貢献しています。

### アート&サイエンス セミナーについて

World Association of Chefs Societies(世界司厨士協会連盟)とエレクトロラックス・プロフェッショナルのパートナーシップ活動の一環として、世界各国にて開催されている参加型調理セミナーです。

**お申込は下記までFAXまたはメールにて承ります。  
定員がございますので、早めのご予約をお勧めします。**

## Art & Science セミナー申込書

★当日はお一人様でももちろん大歓迎ですが、職場の責任者とご一緒にお二人で参加されるとより効果的に学べる内容となっております。  
※お手数ではございますが、下記すべての項目にご記入いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

会社または店舗名

参加者①

氏名/(ローマ字)

役職

参加者②

氏名/(ローマ字)

役職

ご住所

ご連絡先 Tel :

メールアドレス :

内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 国内事業本部

FAX : 03-5473-7244 Email : contest@ajca.jp