

11月16日（火）午後2：40～5：00

つま正本社ビル4階調理室にて

新ビジネスモデル開発事業中華料理講習会セミナー

神奈川県中華料理業生活衛生同業組合が国の「働き方改革推進支援助成金」を活用し、「新商品を含めた新ビジネスモデル開発」をテーマにした料理講習会を開催しました。

中国精進料理レストラン「鎌倉 凜林」のシェフであり、栄養薬膳師の林 訓美先生を講師としてお招きし約60名の料理人やレストランオーナーの方々にご参加いただきました。参加者へ料理をふるまい、「真心を込めて作られた料理」を味わいながらレストラン経営を行う上での心得を学んでいただく機会となりました。



↑
沢山の中華料理を味わい、
学びの場に。 ↓

↑
林訓美先生の指導のもと野菜の飾り
切り切りで動物や文字をつくる様子。



海鮮酒家「海陽飯店」のチーフ兼キャラ弁アーティストの鳥海由里さんの作品も展示し、華やかで繊細な技術に参加者は驚かれています。

香港大手調味料メーカー「李錦記」様、日本大手調味料メーカー「エバラ食品様」にも協賛いただきました。調理の際に商品を実用し、試食いただくことでメーカー様のPRの機会にもなりました。

