



A L Tを囲んで deer meat(鹿肉)と ワインの夕べ

平成 27 年 **11 月 27 日 (金)**



会場：総合福祉センター「しゃるる」

講師：ホテルポールスター札幌
総料理長 佐久間 靖夫

他 1 名

【経 歴】

フレンチを主体に、和洋中の料理を幅広く手掛けています。道産食材を中心に使用し、地産地消をモットーにオリジナリティある料理を作っています。

1962 年生まれ、上川町出身
高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校卒業。札幌市内レストラン入社後、市内ホテル勤務。SAPPO RO K I T A H O T E L (札幌キタホテル) 料理長を経て平成 25 年ホテルポールスター札幌入社。平成 27 年 4 月より総料理長に就任し現在に至る



内 容	鹿肉の料理教室 17:00~18:00	定 員	15 名 (料理教室)
	試食・交流会 18:00~20:30		

参加費	1,000 円/人	持ち物	エプロン (料理教室参加者)
-----	-----------	-----	----------------

申込締切	平成 27 年 11 月 14 日 (土)	※試食・交流会からの参加 O K
------	-----------------------	------------------

主 催	栗山町国際交流センター
-----	-------------

後 援	栗山町教育委員会
-----	----------

協 力	ホテルポールスター札幌 (中央区北 4 西 6)
-----	--------------------------



栗山町産野菜使用