



# 第394回

(公社)日本職業調理士協会

# 日本料理セミナー

日時：2023年3月11日(土)  
午前10時～

会場：武蔵野調理師専門学校  
東京都豊島区南池袋 3-12-5

講師：五十嵐大先生  
(日本料理僖成 / 東京調友会倶楽部)

受講料：会員 1,000 円 / 一般 1,500 円  
※調理師学校生は無料

世界的建築家 隈研吾氏設計の店舗にて  
モダンな流れと伝統を意識した  
繊細かつ感性溢れる日本料理を表現する  
注目の料理人

僖成  
日本料理



日本料理 僖成 料理長 五十嵐大

神奈川県出身。調理師専門学校卒業後、横浜のホテルで六年に渡って和食を基礎から学ぶ。その後、老日本料理などで十五年に渡り活躍。二〇一六年五月より、『日本料理 僖成』で料理長として勤める。ホテル食プロデュース、佐渡商店商品開発なども手掛ける。モダンな流れの中に伝統をきちんと生かした端正な料理が多くの人々を魅了してやまない。旬の食材を、和の技法をベースに新たな方法を取り入れ、季節を味わう一皿に。



日本料理 僖成 (東京・外苑前)

外苑前駅徒歩5分ほどにある「日本料理 僖成(きなり)」, 世界的建築家「隈研吾」氏設計のモダンさと和の伝統を踏まえた空間演出によって個室を中心にご用意、桐材の壁面に囲まれた個室でゆったりとしたひとときをお過ごしください。お食事についても全国から届く旬の食材を丹精込めて丁寧に仕込み、モダンな流れの中に和食の伝統をきちんと意識した繊細かつ感性溢れる日本料理をお楽しみいただけます。

申込み・問い合わせ

(公社)日本職業調理士協会 (TEL 03-5285-0271)