

～川上文代の認定講座について～

全国で100万部以上の売り上げ実績を誇る「川上文代の料理の教科書シリーズ」を、著者から徹底的に学ぶ免許皆伝の認定講座で、本に書ききれないことも学べる価値ある内容です。

料理教室や学校で教科書として使えるようにとの思いを込めて作った「教科書シリーズ」ですが、2005年の「イチバン親切な料理の教科書」を皮切りに17冊。”日本図書館協会選定図書”として全国の図書館に置かれ、各書店でもコーナーが出来、中国語・韓国語・英語に翻訳され海外でも評判です。

調理師学校で教えていたプロ向けの内容を、大切なポイントは残しつつ家庭レベルまで落とし込み、豊富な写真や詳しい解説を盛り込み、何度も修正を重ねた充実した内容の書籍です。

2017年春に、魚料理・フランス料理・イタリア料理の新装版が創刊されたのをきっかけに、著者である川上文代の看板を受け継いでもらえたらとの思いを込め、受講者を育て上げる覚悟で取り組んでおります。

書ききれなかったポイントも伝授しつつ、辻調で多くの料理人を育て、教室を設立してからは優れた料理研究家を輩出してきた川上の料理に対する姿勢や指導方法なども、同時に引き継いでほしいと思います。

通常のフランス料理コースとイタリア料理コースのレッスンは、4年もしくは3年の時間をかけながら定着させ、料理全般を学び、メニュー数は、HPに記載してある各コース内容となります。

認定講座は、フランス料理の教科書、イタリア料理の教科書、魚料理の教科書を1冊じっくり学び、更に他の書籍を使ったり、弱点強化として個人指導したり、毎回筆記の試験と実技の試験があるため、確実に実力が付きます。

修了すると、教科書を使っての指導や、レシピを使ってレストランなどで提供しても良いと言うお墨付きを著者より与えられます。より上のステップを目指す方が対象となりますので、通常レッスンを1年以上こなした方、もしくは同等レベルの方でない、と、終了が難しいかと思えます。

初めての方は、一度、通常レッスンを受講していただき、認定講座が出来るかどうかを判断させて頂ければと思います。

老若男女関係なく、やる気のある方のご参加をお待ちしております。

各講座 10:00～16:00・12日間の定員5名様限定講座となります。各コース2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講することが可能です。まずは、御希望日とご希望講座をお伝えください。事務局で調整し、ご連絡いたします☆

認定取得後は、忘れないうちに教科書を使ってのレッスンを開講したり、飲食店などで腕をふるうことをお勧めします。学びを深めたい場合は、別日・料金を設けて、強化したい箇所を指導させていただきますので、ご相談ください。「教科書シリーズ」で料理の腕を上げ、美味しい料理で素敵な幸せの笑顔の輪が広がることを願っております。



●フランス料理認定コース

12日間コース 10:00~16:00 定員5名

「フランス料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「フランス料理の教科書」を使ったレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる川上文代が認めた免許皆伝コースです。

(2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講可能。)

*12日間コース例

- 1回目 オリエンテーション フランス・料理用語について 調理器具、サラダ、ドレッシング
- 2回目 肉のだし汁1 (ブイヨン、フォンド・ヴォライユ)、スープ、ポターージュ、コンソメ
- 3回目 肉のだし汁2 (フォン・ド・ヴォなど)、冷たいオードブル (野菜のテリーヌなど)
- 4回目 シャルキュトリについて (リエット、肉のテリーヌ、コンフィなど)
- 5回目 温かいオードブルについて (スフレ、キッシュ、卵料理など)
- 6回目 魚のだし汁 (フュメ・ド・ポワソン、クールブイヨン)、魚の卸し方、魚料理
- 7回目 調理方法について (ポッシュェ、プレゼ、グリエ、ソテーなど)、肉の下処理
- 8回目 肉の火の通し方、濃度のつけ方、付け合せについて、肉料理
- 9回目 地方料理1 (ノルマンディー、ブルターニュ、シャンパーニュなど)、ワイン
- 10回目 地方料理2 (アルザス、ブルゴーニュなど)、弱点強化+まとめ
- 11回目 地方料理3 (プロヴァンス、南西部など)、弱点強化+まとめ
- 12回目 各個人向け弱点強化、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。

<フランス料理認定コース特典>

- 「フランス料理の教科書 新装版」(川上文代著)が1冊付きます。(初回サイン付きでお渡し)
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使ったのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどでの、レシピ料理提供
- 認定書授与 (但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。)
- アフターフォローとして、忘れてしまった箇所やご希望の内容で補講出来ます。(実費・要相談)

<レッスン料・お振込先>

レッスン料：3か月分一括前払い 30万+税 (¥324,000)

振込先：三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号：8800782 口座名義：カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 フランス料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ (写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません)



●イタリア料理認定コース

12日間コース 10:00~16:00 定員5名

「イタリア料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「イタリア料理の教科書」を使っただけのレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる免許皆伝コースです。

*2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講可能。

<下記はコース例>

- 1回目 オリエンテーション イタリア・料理用語について 調理器具、9つの基本アイテム、サラダ
- 2回目 肉のだし汁1 (ブロード、ブロード・ディ・ポッロ)、スープ、ポターージュ、コンソメ
- 3回目 肉のだし汁2 (スーゴ・ディ・カルネ)、ソースについて (トマト、サルサ・ヴェルデなど)
- 4回目 冷たいアンティパスト (カルパッチョ、ブルスケッタ、カポナータなど)、豚肉加工品
- 5回目 温かいアンティパストについて (アランチーニ、フリッタータなど)、チーズについて
- 6回目 魚のだし汁 (フメット・ディ・ペッシェ、クールブイヨン)、魚の卸し方、魚料理
- 7回目 パスタについて (ショートパスタ・ロングパスタ、手打ち麺、乾麺)
- 8回目 調理方法について、肉の火の通し方、濃度のつけ方、付け合せについて、肉料理
- 9回目 乳化について、(リゾット、ニョッキなど)
- 10回目 ピッツァについて、ドルチェについて、弱点強化+まとめ
- 11回目 イタリア20州の地方料理、ワインについて、弱点強化+まとめ
- 12回目 各個人向け弱点強化、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。

<イタリア料理認定コース特典>

- 「イタリア料理の教科書 新装版」(川上文代著)が1冊付きます。(初回サイン付きでお渡し)
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使っただけのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどでの、レシピ料理提供
- 認定書授与(但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。)
- アフターフォローとして、忘れてしまった箇所やご希望の内容で補講出来ます。(実費・要相談)

<レッスン料・お振込先>

レッスン料：3か月分一括前払い 30万+税(¥324,000)

振込先：三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号：8800782 口座名義：カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 イタリア料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ(写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません)



●魚料理認定コース

12日間コース 10:00~16:00 定員5名

「魚料理の教科書」を使って著者である川上文代自ら指導し、本に書いてない内容まで実習・実食付きで徹底的に学びます。特典として、ご自身のお教室などで「魚料理の教科書」を使ってのレッスンや、出店したお店で本の料理を提供できる免許皆伝コースです。

*2名様以上集まれば、ご予約に合わせた日時やプランをご相談して、順次開講可能。

*魚介類は、受講される季節や市場の入荷によって変わります。

(下記は、コース例)

- 1回目 オリエンテーション 魚の名称・調理器具や包丁、イワシや鰯やメジナやアユやカサゴを使った料理
- 2回目 キスやカマスやハモを使った料理
- 3回目 アナゴやカレイを使った料理
- 4回目 アマダイやマグロやかわはぎを使った料理
- 5回目 サバや鮭やカニを使った料理
- 6回目 サンマやタチウオやアイナメを使った料理
- 7回目 カツオやいかやニジマスを使った料理
- 8回目 コチやサヨリやタコを使った料理
- 9回目 タラやコハダや金目鯛を使った料理
- 10回目 貝類(牡蠣・つぶ貝・バイ貝・たいらぎ・帆立など)を使った料理、弱点強化+まとめ
- 11回目 甲殻類(えび・しゃこ・蟹など)を使った料理、弱点強化+まとめ
- 12回目 各個人向け弱点強化、冬の魚介、総復習、認定書授与

*2回目以降は、前回の復習を兼ねて筆記と実技の試験が毎回あるため、基準点をクリアして力をつけていただけます。欠席した回は自習もしくは、最終回での強化、もしくは、日時をご相談の上、1回3万円+税で別日を設ける事も出来ます。魚コースは、ご希望で市場での買い付けから同行して頂けます。

<魚料理認定コース特典>

- 「魚料理の教科書 新装版」(川上文代著)が1冊付きます。(初回サイン付きでお渡し)
- 著者のお墨付きでの、料理の教科書を使ってのレッスン開講
- 著者の認定付きで、レストランなどで、レシピの料理提供
- 認定書授与(但し、10回以上出席できなかった場合、もしくは基準以上の合格点が取れなかった方には認定書をお渡しできません。別日を設定し、1回3万円+税で基準点をクリア出来るまで、補講強化頂きます。)
- アフターフォローとして、忘れてしまった箇所やご希望の内容で補講出来ます。(実費・要相談)

<レッスン料・お振込先>

レッスン料: 3か月分一括前払い 30万+税(¥324,000)

振込先: 三井住友銀行恵比寿支店 普通預金

口座番号: 8800782 口座名義: カワカミフミヨ

<持ち物>

- ・初回にお渡しする、「新装版 魚料理の教科書」
- ・筆記用具、エプロン、ご自身の手をふくハンドタオル
- ・必要であればカメラ(写真撮影は可能ですが、ビデオ撮影はできません)

