



「ルージュエ」 フォアグラ講習会のご案内

フォアグラのトップブランド「ルージュエ」の総料理長によるフォアグラ調理講習



拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は、格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、フランスのフォアグラブランド「ルージュエ」の調理講習会を開催する運びとなりました。「ルージュエ」は最高品質のフォアグラを生産するフランスのトップブランドとして大変有名です。

当日は、ルージュエジャパンの総料理長が様々な調理方をデモンストレーションを交えてお伝えします。ご試食もご用意しております。ご多用中、まことに恐縮ではございますが、万障お繰り合わせの上、ご出席賜りますようお願い申し上げます。

敬具

- 【日時】 2020年11月19日（木）
15：00～16：30 （受付開始14：45）
- 【場所】 鉄板焼き 葵
静岡市葵区紺屋町17-1 葵タワー25階
- 【参加者】 無料
- 【主催】 ルージュエジャパン、株式会社アルカン
- 【協力】 一般社団法人日本鉄板焼協会

最高品質のフォアグラ

ROUGIÉ

ルージュエ 【1875年創業】

長年にわたるノウハウと、厚い信頼

1875年に缶詰会社として創設。1950年代に「ルージュエ」を世界的なブランドとして確立。料理人の声を聞き、常に革新的な高品質商品の開発に努め、ルージュエはフランスにおける美食の象徴となっていきます。安定した品質の高いフォアグラやガストロノミー商品を生み出しています。

【デモンストレーター】

ルージュエ ジャパン 総料理長
ポキユーズ・ドール 日本チームコーチ

ジョスレン・ドウミエ氏

※日本語でのプレゼンです



感染症予防のため、体調不良の方はご参加をお控えください。また当日は試食時以外はマスクの着用をお願い致します。

「ルージュエ」 講習会申込み欄

(株)アルカン 業務食材営業部（東京）までファックスにてお申込みください。FAX (03)3664-5115

定員になり次第
締め切らせて頂きます。

ご芳名		様	
貴社名		電話	



【本件に関するお問合せ】 株式会社アルカン 業務食材営業部 <https://www.arcane.co.jp>
名古屋営業所 〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目7-34 TEL (03) 3664-5114 FAX(03) 3664-5115
■担当土田 携帯 090-6109-4729