



IPA 中華料理技師試験会場



IPA 中華料理技師試験 - 実技試験



規定課題 - 白菜料理



規定課題 - 参加者作品

第1回 IPA「中華料理技師」資格試験実施

国際的に即戦力として通用する人材の育成及び料理文化の伝承、並びに日本国内における日本風中華料理専門調理技術者の育成推進を目的とした、日本国内初の「中華料理技師」資格試験が2月10日午後1時より当店（菊華大飯店）にて、一般社団法人国際職業能力資格認証協会（略称IPA）の主催により実施された。

当日は、IPA外部審査委員及びIPAの全理事により構成される議長団、並びに試験参加者の一部と現地市民団体が開会式に出席した。式典では、IPA協会代表理事奥村穰氏が挨拶に続き、IPA協会の今後の活動と中華料理技師資格の市場ニーズ及び資格試験の趣旨について説明を行った。

日本国内初となる今回の「中華料理技師」資格試験には、日本全国より13名の調理師が集結した。横浜中華街の華僑、現在日本に勤務する中国本土の優秀な調理師、また、日本の調理師専門学校で学ぶ方など参加者は多岐にわたった。協会では、北京から戻った世界中国料理連合会国際評議員王

建華氏を外部審査委員代表として特別に招待し、今回の資格試験を筆記試験と実技試験により参加者の総合評価を行うだけに留まらず、美食業界の交流を促進する場として、また、日本の中華料理の調理技巧を示す絶好の機会と位置づけ、今後更に日本の中華料理界の交流推進を図り、「中華料理技師」資格試験の業界における認知度を高めることに繋げていく考えだ。

今回の実技試験は規定課題と自由課題の2つの部分から構成され、規定課題では冬白菜を主な材料とし、全食材の40%以上使用すること、また、材料費を1500円以下に抑えることが条件とされた。参加者達は冬野菜をテーマに、最新の流行と日本ならではの特色を融合させ、審査委員と観衆を視覚的に魅了した。会場の盛り上がりも最高潮に達し、「中華料理技師」資格試験の文化的意義と独自性を強く示すイベントとなった。後半戦では、選手達は自由課題で熾烈な戦いを繰り広げ、審査委員と観衆から喝采を浴びた。

中国語無料カルチャーサロン 新クラス生徒募集中！
皆様のレベルアップに伴い、新クラスを開設致します。初心者の方もお気軽にお申込みください。

レッスンの特徴	★ グループレッスンで、気軽に楽しく中国語を学ぶことができます。
	★ いろいろな中国茶をご用意していますので、中国文化も体験できます。
	★ IPA国際公認漢語教師資格を取得したプロの講師が、直接法により、分かりやすく、中国語のブラッシュアップをサポートします。
	★ 授業時間：毎週水曜日 12:00～13:00 ランチタイム（実費630円＜税込＞から） 13:00～13:50 発音・会話
	★ 3名様以上開講 ★ 3か月受講可能です。 ★ 開講3日前までにご予約ください。



初心者
主婦
シニア
大歓迎！

旗倉言語学院主催

※カルチャーサロンより更にレベルアップした学習をされたい方には…

★グループレッスンコース ★親子コース を開講いたします。中国語だけではなく、日本語・英語のレッスンも可能です。それぞれレベル別にクラス分けを致しますのでご安心ください！
各4名からのグループレッスン♪！
※親子コースは3組6名からとなります

お申込みは↓↓↓↓から
Tel: 045-663-6258 E-Mail: info@hatakura.com
受付時間：月～土 10:00～18:00
お気軽にお問い合わせください！
実施場所：藤沢市湘南台2-5-11 ウエストプラザ2F 湘南菊華大飯店内

Seasonal Information

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

KIKKA CHINESE RESTAURANT

菊華大飯店

2015年3月～5月
March ~ May

春

QRコード

当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見える

菊華食品館 御優待割引券

5% OFF (現金支払いのみ)

◎手作り点心 ◎生 麵 ◎中華菓子 ◎アジア物産

TEL:0466-53-8188 FAX:0466-53-8189
〒252-0804 藤沢市湘南台2-16-18
*他サービスとの併用不可 *他クーポンとの併用不可

慶事・祝事特選ご宴会プラン

大小個室、テーブル席、お座敷完備 (4名様から200名様まで承ります) お料理もご予算に応じて承りますので、どうぞお気軽にご相談下さい

無料送迎バスあり、10名様以上～(28名乗) 先着順



- 梅 コース
- 前菜 5 種盛り合わせ
 - 海鮮 2 種とグリーン野菜の炒め
 - 北京ダック
 - 南高梅酢豚
 - 手作り焼き餃子
 - 麻婆豆腐
 - フカヒレスープ
 - 五目炒飯
 - 本日のデザート
- 9 品料理
- ご注文は2名様より
- お一人様 / 3,800 円(税込)



- 蘭 コース
- 前菜 6 種盛り合わせ
 - 牛ヒレと季節野菜のオイスターソース炒め
 - 北京ダック
 - 豚バラ蒸し煮 中華パン添え
 - 小籠包 & 海鮮春巻
 - エビのチリソース & マヨネーズ炒め
 - 蟹肉入りフカヒレスープ
 - 蟹炒飯
 - 本日のデザート
- 9 品料理
- ご注文は2名様より
- お一人様 / 5,400 円(税込)



- 竹 コース
- 前菜 4 種盛り & ミル貝のネギソース和え
 - フカヒレ姿煮
 - 伊勢えびのチリソース
 - チリアワビと豚バラの醤油煮込み
 - 真珠焼売 & クリーム入り梨団子
 - 筍・椎茸入り野菜炒め
 - 牛ヒレのトウチ炒め
 - 蟹ミンと髪菜入りフカヒレスープ
 - 菊華特製炒飯
 - 本日のデザート
- 10 品料理
- ご注文は2名様より
- お一人様 / 7,000 円(税込)



- 菊 コース
- 前菜 4 種盛り & フカヒレ刺身
 - 菊華鯛
 - 豚バラの蒸し煮 宝塔仕立て
 - フカヒレ姿煮
 - 蟹ミン入り小籠包
 - 豚肉と季節野菜のカラーゲン火鍋
 - 伊勢えびの黒胡椒陶板焼き 白飯つき
 - 生ウニ入りフカヒレスープ
 - 水餃子
 - 季節のフルーツ
- 10 品料理
- ご注文は2名様より
- お一人様 / 8,640 円(税込)

飲茶館のメニューをリニューアルについてお知らせ

5月1日（金）より菊華飲茶館のメニューを一部リニューアルします。既存メニューに加え、セルフサービスコーナーのメニューを増やし、温菜、サラダ、デザート、ケーキが食べ放題になります！皆様、是非ご利用ください！

中華食べ放題

予約 受付 TEL:0466-46-3220 FAX:0466-46-7865 営業時間 11:00～23:00 L.O. 22:00

喜楽プラン ●2時間制 ￥1700(税込)
楽得プラン ●2時間制 ￥2140(税込)

〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台2-5-11 ウエストプラザ1番地2F ※湘南台駅西口Aすぐ

