



2007年3月26日 観光振興懇話会

北京宮廷料理艾特級総料理長来日特別企画

日中交流35周年 食の交流～清宮御膳の夕べ

日中交流35周年を記念して、北京宮廷料理の第一人者であります艾特級総料理長監修のもと、下記会員ホテルにて今回のイベントを開催します。

ご用意する清宮御膳は、清朝時代でも絶頂期と称えられる乾隆帝時代に振舞われたものであり、当時から伝わる歯ざわりの良さ・やわらかさ・新鮮さと、香りに重点を置いてあります。また、コラーゲンが豊富で「不老長寿」「美肌保持」に良い料理であることにより西太后も好んで食したと言われてしています。

馴染み深い中華料理の知られざる美味に巡り合う、今回限りの体験。

「食」を通して日本と中国の深き結びつきを心から楽しんでいただけます。

お問い合わせ・お申し込みは観光振興懇話会事務局又はホテルへ

観光振興懇話会 連絡先 TEL:03-5436-2433

FAX:03-5436-9310

e/m:tpa_t@yahoo.co.jp

tpa.htl@car.ocn.ne.jp

Information

開催場所・日時

2007年 5月16日(水)～20日(日)

ホテルオークラ東京ベイ「桃花林」TEL.047-355-3347

2007年 5月17日(木)～23 日(水) ※5/17(木)はディナーのみ

センチュリーハイアット東京「翡翠宮」TEL.03-3349-0111(代表)

2007年 5月18日(金) ※18:00受付 18:30開宴

ホテルパシフィック東京1F宴会場「早蕨」TEL.03-3445-6711(代表)

Profile

北京宮廷料理艾特級総料理長

艾 広 富 氏 プロフィール



1938年に中華人民共和国河北省三河に生まれる。

胡 宝珍氏・揚 永和氏に弟子入りをし、1957年には北京市【優秀青年見習職人賞】、

1990年には北京政府より【精神文明賞状】を授与される。

1986年～1989年にはニューヨーク国連本部にて厨房の仕事に従事、

1990年～1991年には北京市第十一回アジア協議会の厨房に携わる。

また、ギリシャ政府・オランダ政府等で講義を振るうなど、活躍の場は多彩。

現在では、北京匯珍楼飯店の総料理長として活躍している。

Member

同時訪日メンバー

中国烹飪協会副会長 孫 曉春氏

北京匯珍楼飯店料理長 馬 震建氏