

第306回
食の未来
繁盛塾

いつものお米、正しく炊けていますか？

日本の心「お米道」のススメ

美味しいごはんで外食が変わる！明日から実践できる「お米」の活用法



「ごはんが美味しい」。これはジャンルを問わず繁盛しているお店の特徴ではないでしょうか？我々日本人は、品種や炊き方といった僅かな味の違いが敏感に感じ取れるほど、そのDNAに染み込んでいると言っても過言ではありません。そこで今回は、お米への変態的な愛情と知識で数多くの飲食店に炊飯指導を行う、山下食糧の山下氏をお迎え。正しいお米の扱い方から、日本の米事情まで幅広く教えていただきます。また炊き方の違いによる食べ比べや、様々なごはんのお供との食べ合わせを体感できる試食会も。たかがお米、されどお米。料理の味を引き出すお米本来の魅力を共に探りましょう！

2 / 21 (水)
2024年

時間：13:00～16:00 (受付12:30～)

会場：岡山フードサービス株式会社
第3流通センター3F セミナールーム

会費：お一人様 2,000円

※当日受付にて頂戴します

特別講師 SPECIAL GUEST



山下食糧 株式会社
代表

山下 治男氏

1976年大阪市生まれ。ヨーロッパと日本を往来するアンティークのバイヤーから実家のお米屋に転身した異色の経歴の持ち主。5つ星お米マイスターとオニギリアンバサダーの資格を持ち、非日常的な空間に改装した大阪の実店舗では常時300種類以上のお米を揃える。変態的な知識と約2000回以上のブレンド経験からなる独自ノウハウで、お米の在り方を模索・提案し続けている。現在は社長業の傍ら、テレビ出演や出張炊飯コンサルタント、講演で多岐に渡って活動している。

岡山フードサービス株式会社



日時 DATE

会場 PLACE

2024年2月21日(水) 13:00～16:00 (受付12:30～)

岡山フードサービス(株) 第3流通センター3Fセミナールーム
〒559-0011 大阪府大阪市住之江区北加賀屋3-4-24

- 12:30 受付開始
- 13:00～ 開会・開会の挨拶
岡山フードサービス株式会社
関西営業部 部長 三宅 達也
- 13:10～ 特別講演・炊飯実演 (70分)
山下食糧株式会社
代表 山下 治男 氏
- 14:20～ 休憩
- 14:30～ 事例紹介 (30分)
「ごはんが美味しい飲食店」
- 15:00～ 試食会 (40分)
- 15:40～ 質疑応答 (10分)
- 15:50～ 閉会の挨拶
岡山フードサービス株式会社
代表取締役社長 岡山 克巳
- 16:00 閉会

※ スケジュールの詳細は一部変更になる可能性があります



- 大阪メトロ四つ橋線「北加賀屋」駅④番出口より徒歩約8分
- 駐車場スペースがございませんので電車をご利用ください

お申込 APPLICATION

2/16(金)までに
弊社ホームページの
繁盛塾お申込フォームから
お申し込みください
右のQRコードからアクセスできます



FAXでお申し込みの方は以下の記入用紙をご利用ください

岡山フードサービス株式会社 営業企画

〒558-0011 大阪府大阪市住吉区苅田7-3-10
TEL:06-6695-2171(営業企画直通)
URL:https://okayamafs.com
E-Mail:hanjyojyuku@okayamafs.com



各種SNSにて
最新情報発信中!



Facebook



各回のご案内はもちろん、空席状況や
当日の様子をいち早くお届けするほか
弊社社長岡山のメッセージも発信!
ぜひお気軽に「いいね」をお願いします

Instagram



第306回食の未来繁盛塾 お申込用紙

▼ FAX:06-6695-2930

(岡山フードサービス(株) 営業企画 宛)

御出席 ・ 御欠席

御社名		TEL	
		FAX	
店名		E-mail	※E-mail案内をご希望の方のみ
所属/役職	所属/役職	所属/役職	
御名前	御名前	御名前	

※FAXにてお申し込みの場合は上記必要事項を記入し、お申込締切り日までにご連絡ください。

※お申し込み後、2～3日以内に受付完了通知を致します。

返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせください。お申込書が届いていない場合があります。

担当印

