



カナルディエ協会日本支部 主催

ルーアン風仔鴨料理講習会のご案内

カナルディエ協会は、北フランス・ルーアンの伝統料理「ルーアン風仔鴨料理」を“芸術”として擁護することを目的とした団体です。日本支部は1993年の発足以来、賞味会や講習会などの活動を通じて、プロフェッショナルおよび一般の皆さまにこの料理をご紹介します、その普及に努めてまいりました。

その一環として、オリジナルの調理技術およびサービス技術の習得に加え、その歴史についても学んでいただくための講習会を、4月13日(月)に開催いたします。

本講習会は、座学・調理デモンストレーション・サービスデモンストレーションを通して行い、カナルディエの一連の流れを総合的に学んでいただく内容となっております。

なお、参加者の方による実技は行いませんが、講習内容に基づいた試食をご用意しております。

秋に開催予定の認定試験に向けた基礎理解を深めていただく機会として開催いたします。

協会の趣旨にご賛同いただける皆さまのご参加を、心よりお待ちしております。

※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。人数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。

※2026年度は秋に京都にてプロ向け講習会・認定試験・賞味会の開催を予定しております。

■ 講習会

日時： 2026年4月13日(月) 13:00～ (12:30受付開始)

内容： 1) 鴨ルーアン風、歴史、食材、器材(プレスカナル)の説明
2) 厨房及び調理デモンストレーション
3) ホールでのサービス デモンストレーション (一部試食有り)

■ 受講料： 6,000円(税込)

■ 会場： 「ルヴェソンヴェール橄欖(かんらん)」(ルヴェソンヴェール駒場2F)
〒153-0041 東京都目黒区駒場3-8-1 東京大学ファカルティハウス2F

--- お申込方法 ---

HPのお申込フォームよりお申込ください

<https://x.gd/Pp1jc>

《キャンセルポリシー》

※イベント7日前以降のキャンセル、及びご連絡のない場合は全額のキャンセル料を申し受けます。

※当日は写真撮影が入りますので、ご了承ください。

※お支払いは当日現金支払いとなります。



【お問い合わせ】 カナルディエ日本支部 事務局 (株式会社円居 内)

メール：canardciers@madoi-co.com / HP：https://canardiers.hp.peraichi.com