

親子
参加

第4期



こどもキャリア大学

身になる

気になる

プロフェッショナル

シェフの物語とフレンチの魔法

講師はペタルドゥサクラのシェフ
難波秀行さん

～プログラム～

- ・レストラン ペタルドゥサクラのオーナーシェフの難波秀行さんと出会う
 - ・プロの料理の技を間近で見よう
 - ・親子でパイ包みのパイ生地に好きな模様をつけよう
 - ・フランス料理を味わおう
- (鶏肉とフォアグラのパイ包み～赤ワインとトリュフを使ったソース～)
- ・難波シェフに質問してみよう



11.19

火

11:00-14:00
(10:45受付開始)

会場 ゆめが丘ソラトス ライブキッチン※

相鉄いずみ野線ゆめが丘駅直結
横浜市営地下鉄ブルーライン下飯田駅徒歩1分
有料駐車場あり (250円/30分)

対象・定員 親子参加 (お子様は小学2年生から中学生まで)
15組 (30名) まで ※応募多数の場合先着順

参加料 親子で2,000円

学校に行け(か)ないこどもの居場所を運営している
一般社団法人かけはしが企画しているイベントです

協力

(株)相鉄ビルマネジメント

協賛
企業



横浜銀行

有限会社
ベイ・スクエア
損保ジャパン代理店



株式会社
富士モーターサービス



有限会社
リョーコーホーム株式会社



※レストラン ペタルドゥサクラで
提供されているお料理の一例

鶏肉とフォアグラのパイ包み



こどもキャリア大学

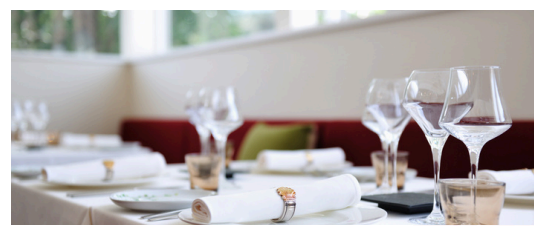
こどもキャリア大学とは▼

こども時代に大切なことは「人との出会い」そして「体験」という思いから始まった体験型講座。
今の社会を動かし支えているプロフェッショナルとこどもたちの出会いをつくり、魅力的な大人たちの生き方を見つめる、そんな忘れられない学びを通してこどもたち自身の「自分づくり」を手助けします。

講師紹介



1974年岡山県津山市生まれ
18歳から広島、東京のレストランで修行
2001年渡仏
一時帰国し「ラ・ロシェル南青山」の石井シェフに師事し、再び渡仏。
ブルターニュ地方の2つ星「L'hôtel de Carantec restaurant Patrick Jeffroy」
パリの1つ星「e.t.c.」、3つ星「Le Pavillon LEDOYEN」で部門シェフ等を務める
2009年帰国
三國清三シェフに出会い、「ミクニヨコハマ」の支配人兼料理長を
4年間務める。2014年12月オーナーシェフとして「ペタル ドウ サクラ」を開業
講演・料理教室等で食育の活動も行う
「濱の料理人」の副会長、「NPO法人 横浜ガストロノミ協議会」
「クラブアトラス」、「トック・ブランシュ国際倶楽部」のメンバー



第4期こどもキャリア大学のポイント

プロの技術を間近で！ ワクワク体験の共有

プロの包丁さばきやフランベ、食材を扱う手元にご注目ください。

参加者はパイ包みの飾りつけを楽しめます
フォアグラやトリュフを使ったフレンチならではの一皿と一緒に味わいましょう

プロフェッショナルに なんでも質問できる！

「シェフをやってよかったことは？」
「一番好きなフランス料理は？」
「これからやりたいことは？」
質問したいことをいろいろ考えて、質問してみよう。おうちの方もぜひ輪に入って質問してください。

自分を見つめる 自分に問い返す

シェフの調理を実際に見て会話して感じたことは何だろう。
あこがれ、新たな発見、場の心地よさかもしれない。

「今これから」を考えてみる。
「今これから」に情熱を持っているシェフと一緒にね！

これまで受講された方の声

こども

どの講師の方もそれぞれのモットーなどがあり、とても刺激になり、自分の人生の参考にしたいと思いました。
(中2)

とても楽しかったです。いろいろなことを知れてとてもいい経験になりました。(小6)

保護者

普段なかなか話を聞くことのない方の話を聞けて、こどもも親も一緒に学ばせていただきました。皆様のこだわりや熱意が伝わってきました。

第1～3期の講座内容の一部はブログでご覧いただけます▼
<https://kakehashi.link/kodomo-careeru/>

お申し込みはコチラ▼

申し込み
フォーム




応募締め切り
11/12 (火)

お問い合わせ

一般社団法人かけはし こどもキャリア大学企画部

 <https://kakehashi.link>

 090-2252-1080 (代表)

