

TOR ROAD COLLEGE

暮らしの質をワンランク高めるヒントを

場所：ホテルトアロード 地下1階会場

歩車分離式

盲人用信号

兵庫信用金庫

TRIP

22年度
後半

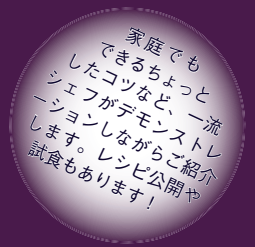
TOR ROAD COLLEGE

暮らしの質をワンランク高めるヒントを

洗練されたセンスで異国情緒あふれる神戸トアロード。

「暮らし」に関連する分野をテーマとし、ちょっとしたきっかけやヒントを掴んで、暮らしの質を高め、自分らしいライフスタイルを確立していただくイベントです。

前半に引き続き、テーマは「神戸・食文化—フードカルチャー」。講師は神戸を代表する、各界の第一線で活躍する方々をゲストスピーカーとしてお招きします。料理に対する思いや家庭でもできるちょっとしたコツなど、普段なかなか聞くことのできないプロの技やレシピなど、ちょっとうれしいお話が飛び出すかもしれません。



場所
時間

ホテルトアロード地下1階会場
15時～16時15分

参加
無料

お気軽にお立ち寄りください

主催
お問合せ

トアロード地区まちづくり協議会

※15時30分までは神戸山手女子高等学校
音楽科生徒の皆さんによる素敵な演奏



1/26

<wed>

15時～16時15分



kim hyeja

Guest Speaker 韓国レストラン「百済」代表 金輝子氏

profile

- 1940 京都府生まれ。神戸市在住
- 1976 喫茶「88」開店。喫茶店の経営で子供7人を育て上げる
- 1989 韓国料理レストラン「百済」開店
- 2001 カジュアル韓国料理「すーぶ房くだら」1号店開店
- 2006 大丸神戸店に韓国惣菜の店「韓菜百済」出店
- 2007 「すーぶ房くだら」2号店開店
- 2011 2月15日神戸市役所1号館24階に「百済」移転拡張オープン予定
3月に「すーぶ房くだら」3号店開店予定

韓国料理研究家として講師を務めるなど各方面で活躍中

<店舗情報> 神戸市中央区下山手通3-1-9 コスモビル1F

2/21

<mon>

15時～16時15分



sato yoshiaki

Guest Speaker シェ・ローズ オーナーシェフ 佐藤義明氏

profile

- 1962 福井県生まれ
- 1980 辻調理師専門学校 大阪校入学
- 1981 辻調理師専門学校 フランス校留学
- 1982 帰国後、レストラン ジャン ムーラン入社。美木剛氏に師事
- 1996 ジャン ムーラン退社
- 1997 シェ ローズ開業

<店舗情報> 神戸市中央区本通3-7-25メゾントーア1F

3/28

<mon>

15時～16時15分



miki osamu

Guest Speaker 懐石料理 三木 料理長 店主 三木 修氏

profile

- 1969.9 静岡県生まれ。神戸市在住
- 1987 「吉兆」東京西洋ホテル銀座店入社。現「櫻川」倉橋氏に師事
- 1998 「吉兆」新宿店退社
神戸に帰郷
- 2003 大阪・神戸の割烹店を経て「懐石料理 三木」を独立開業
- 2010 ミシュラン一つ星を獲得

<店舗情報> 神戸市中央区中山手通3-7-29楊ビル1F