

山口クッキングアカデミー

はじめに

「山口クッキングアカデミー」は、現役のシェフであり料理研究家でもある山口英明が、ご家庭ですぐに役立つ料理方法から、フレンチの真髄まで、用途に合わせたカリキュラムで講習を行なう料理教室です。

また、単に料理の作り方を覚えるだけでなく、食品の安全性・食中毒・栄養素・健康など、現役のプロだからこそ分かる情報なども細かくお教えいたします。

講師プロフィール

<山口英明>

- 1968年 生まれ
- 1976年 小学3年生で料理に目覚める
- 1986年 料理の世界へ
都内各店にて修行。フレンチはもちろん、和食や中華の職人との交流も広く持ち、グローバルな知識や技術を習得。
- 1998年 渡独。ドイツデュッセルドルフ総領事公邸料理人となる
- 2005年 帰国後、利根町にて「Pearl 厨房 Yamaguchi」をオープン
- 2008年 移転。つくば市に「キュージーヌ・フランセーズ・ヤマグチ」をオープン



受講システム・スケジュール

少人数制でアットホームな雰囲気の中で、プロがきめ細やかな指導をします。格段にレベルアップ！1回ごとに自由に日時をご予約いただけるので、ご都合に合わせて柔軟にレッスンを受けられます。

<講習時間>

- 月曜日（2回） 19:30～21:30 / 21:30～23:30 ※1
- 火～日曜日（4回） 10:00～12:00 / 12:00～14:00 ※2
14:00～16:00 / 16:00～18:00

※1：月曜日の生徒さんには、+1,000円にて夜食をサービスいたします。

※2：12:00～14:00に受講された生徒さんには、ご希望により+1,000円でランチをサービスいたします。

コース内容

皆様の多様なご要望にお応えするべく、大きく3つのコースを設定しております。

- ・ 初級コース（全6回）～料理が苦手な方、毎日の料理を楽しくしたい方へ～
- ・ 中級コース（全16回）～今まで作っていた料理がプロの味になる～

野菜編4回+魚介編4回+お肉編4回+主食編4回=計16回
生徒さんのお好きな項目からレッスンを受けられます。

- ・ 上級コース（全30回）～料理のプロを目指す方へ～
ご希望の方には、独立開業支援もいたします。

<特別講習>

月に1～2回、和食店の料理長・パティシエ・イタリア料理店のシェフなど、現役で活躍するプロの料理人を招き、特別講習を行ないます。講習日時や内容などはその都度異なりますので、電話によるお問い合わせかHPにてご確認ください。

学費について

当アカデミーは、入学金は無料です。年間契約でもありません。毎回ごとのお申し込みになります。

- ・ 初級コース・・・試食・材料費3,000円
- ・ 中級コース・・・試食・講習費3,000円+材料費2,000円
- ・ 上級コース・・・試食・講習費5,000円+材料費5,000円
- ・ 特別講習・・・試食・講習費3,000円+材料費2,000円

*すべて1回分、消費税込みの金額です。

各コースごとに、ご希望の方にはディプロマ（修了証書）を進呈いたします。（別途手数料として10,000円頂きます）ディプロマご希望の方には、ディプロマとともにシェフからのプレゼントとして3,675円分のコース料理をプレゼントいたします。



特典

- ① 生徒の皆様には、毎授業ごとにレジュメを差し上げます。筆記用具のみご持参ください。各コースを卒業するころには、世界に1冊だけのレシピ本が完成します！
- ② 外食研修や市場見学・各業者さんの工場見学、忘年会などのイベントも随時開催いたします。
- ③ 生徒の皆様には、お店で取り扱っている野菜・魚・肉・調味料や包丁・食器・その他の調理器具などの販売もいたします。使ってみたかった！という道具や、食べてみたかった食材など、なんでもご相談下さい。

初級コース（全6回）

～今まで面倒だった毎日のおかず作りが楽になる！～

- 第1回・・・お肉・お魚、なんにでも合う醤油ベースのソース
これさえあれば、1週間のお料理ができる！
- 第2回・・・高野豆腐の上手な戻し方と、超簡単なミートソース
スポンジみたいな食感にさようなら！
- 第3回・・・洋食定番ホワイトソース（バターはまったく使いません）
グラタンやクリームコロッケに最適！
- 第4回・・・お魚のおろし方・煮方・焼き方
さばの味噌煮・ソテー・つみれ汁と、さば1匹で3品の料理！
- 第5回・・・お肉の焼き方・煮方（鶏肉と豚肉）
豚の生姜焼き・鶏のトマト煮など、レストランの味がご家庭で！
- 第6回・・・お魚・お肉、なんにでも合う洋風万能ソースの作り方
作り置きが出来て、超簡単便利！

初級コースを卒業すると、きっと料理が楽しくなります！ご家族のみんなも笑顔に！
さあ、次は料理自慢のあなたになるために、中級コースへ！

中級コース（全16回）

～今まで作っていた料理がレストランの味になる！～

野菜コース

- 第1回・・・トマト料理3品 トマトだけで素敵なおもてなし料理が出来上がる！
(トマトのファルシ・テリーヌ・グラティネ)
- 第2回・・・ジャガイモ料理3品 ジャガイモの本当の美味しさを発見！
(ジャガイモのガレット・ピューレ・温いポテトサラダ)
- 第3回・・・ジャガイモ料理 part 2 肉じゃがが3つの料理に変身！？
(肉じゃが・コロッケ・カレーうどん)
- 第4回・・・きのこ料理3品 知られざるきのこの美味しさにびっくり！
(マッシュルームのサラダ・色々きのこ豚肉の軽い煮込み・白身魚ときのこのホイル包み焼き)

魚介コース

- 第1回・・・**さば料理3品** さばじゃないとだめなんです！
(さばとトマトのグラタン・さばカレー・さばの照り焼きスパイス風味)
- 第2回・・・**マグロ料理3品** 日本人はやっぱりマグロ！
(マグロの洋風づけ・香草パン粉焼き・韓流マグロ丼)
- 第3回・・・**イカ料理3品** やっぱりイカって美味しい！
(イカとなすのわた焼き・イカのソテー味噌クリーム風味・イカめし)
- 第4回・・・**エビ料理3品** 美味しすぎて食べすぎにご注意！
(エビそぼろ丼・エビのフリット・洋風エビチリ)

お肉コース

- 第1回・・・**鶏肉料理3品** シェフ大好き！鶏肉料理
(手羽元のてり煮・もも肉のソテー香草風味・ムネ肉のポシェサラダ仕立て)
- 第2回・・・**豚肉料理3品** 豚肉最高！ご飯によく合います
(びつくり角煮・温しゃぶサラダ・肩ロース肉のソテーオリエンタル風)
- 第3回・・・**ひき肉料理3品** みんな大好き！ひき肉料理でレシピが広がる！
(柔らかハンバーグ・豆腐ハンバーグ・大阪風！？タコライス)
- 第4回・・・**牛肉料理3品** 焼肉だけじゃない！
(牛肉豆腐・ビーフシチュー・ビーフステーキ)

主食コース

- 第1回・・・**卵料理3品** 3種の神器の一つ！
(超簡単厚焼き玉子・綿玉子・ゆで玉子のカレー煮)
- 第2回・・・**納豆料理3品** 納豆嫌いの関西人にもぜひ食べさせてほしい！
(洋風マグロ納豆・牛タタキ納豆ソース・納豆チャーハン)
- 第3回・・・**豆腐料理3品** 奥深い豆腐の魅力。
(豆腐ステーキ・豆腐グラタン・青葉の豆腐和え)
- 第4回・・・**お米料理3品** ザ・主食！
(洋風ちらし寿司・ライスコロケ・いろいろなお魚の炊き込みご飯)

中級コースを卒業した後は、もう「料理研究家」を目指すのみ！お友達を自宅に招いて料理自慢も夢じゃない！さあ、次はプロのテクニックを伝授・上級コースへ！

16回以降は、生徒さんのリクエストにお応えした料理レッスンを行ないます。まずは16回で一区切り、卒業生にはディプロマを進呈いたします（ご希望の方のみ）

上級コース

～フレンチの真髄をすべて伝授～

- 第1回・・・フレンチにおける基本のだしの作り方
だしを作る知識は、フレンチの職人がNO,1!
- 第2回・・・基本のだしから作る、基本的なベースのソース
フランス料理とは何か?が分かります
- 第3回・・・基本のだしから作るコンソメスープ
ザ・フレンチたる料理!
- 第4回・・・フレンチにおける前菜の作り方・考え方～冷製・前編～
食事のはじめに出される「隠れメイン」
- 第5回・・・フレンチにおける前菜の作り方・考え方～冷製・後編～
前菜で、シェフの技量が分かります!
- 第6回・・・フレンチにおける前菜の作り方・考え方～温製～
温かい前菜の出来次第で、コース料理の良し悪しが変わります!
- 第7回・・・フォアグラ料理～冷製～
いまさら聞けない、「フォアグラって何?」
- 第8回・・・フォアグラ料理～温製～
フォアグラ料理ができれば、フレンチが楽しくなる!
- 第9回・・・アバ料理(内臓料理)の作り方・考え方
アバ料理が出来ると、料理がワンランク上に
- 第10回・・・魚料理の作り方・考え方～冷製～
いろいろな魚について理解しよう!
- 第11回・・・魚料理の作り方・考え方～温製～
ここまでくれば、かなりプロに近づいています!
- 第12回・・・貝料理の作り方・考え方
いろいろな貝について理解しよう!
- 第13回・・・甲殻類料理の作り方・考え方～冷製～
海の幸の王様!料理のバリエーションも豊かです。
- 第14回・・・甲殻類料理の作り方・考え方～温製～
日本人の知らないおいしい食べ方・作り方を伝授!
- 第15回・・・家禽類料理の作り方・考え方～冷製～
フレンチでは、いろいろな家禽類の料理があるんです
- 第16回・・・家禽類料理の作り方・考え方～温製～
家禽類の美味しさ、再発見!
- 第17回・・・鴨料理の作り方
合鴨ではなく、真鴨とフォアグラを取るための鴨とは?

- 第18回・・・豚料理の作り方
日本人の知らない豚肉料理のすべて
- 第19回・・・仔牛料理の作り方
仔牛とは？フランスの「食」が見えてくる！part1
- 第20回・・・仔羊料理の作り方
仔羊とは？仔羊のおいしさに驚く！
- 第21回・・・トリュフ料理の作り方～前編～
黒い宝石・トリュフの魅力について
- 第22回・・・トリュフ料理の作り方～後編～
黒い宝石・トリュフの香りを自在に操る技術
- 第23回・・・ジビエ料理の作り方・考え方～シカ編～
ジビエとは？これを食さずにフレンチは語れない！
- 第24回・・・ジビエ料理の作り方・考え方～イノシシ編～
イノシシと豚の違いについて
- 第25回・・・ジビエ料理の作り方・考え方～野鳥編～
ジビエを知ると、生命（いのち）について考えさせられます
- 第26回・・・チーズについて
チーズとは？フランスの食が見えてくる！part2
- 第27回・・・チーズ料理の作り方・考え方
いろいろなチーズについて理解しよう！
- 第28回・・・コース料理の作り方・考え方～前編～
コース料理とは何か？
- 第29回・・・コース料理の作り方・考え方～後編～
晚餐と正餐の違いとは？
- 第30回・・・フランス料理について
奥深いフランス料理の真髓について

～講師より生徒さんへ～

世界的に経済が低迷し、より安いものが求められる時代。ですが、料理は長い年月をかけて培われてきた文化です。ただ安易に安いものへと流されて良いものでしょうか？

皆様が「山口クッキングアカデミー」で学ばれたことは、皆様にとって大切な「財産」となるはず。ぜひとも、皆様のお子様へ、さらにそのお子様たちへと、受け継いでいってほしいと願っています。楽しく一緒に頑張りましょう。

独立開業支援について

自分でお店を持ちたい！フレンチに限らず、各分野の飲食店開業をご希望の方、開業に向けたあらゆる問題もサポートいたします。

- ・ 銀行／不動産屋との交渉の仕方
- ・ 保健所の申請の仕方
- ・ 店舗改装業者の斡旋
- ・ 食材業者／その他業者の斡旋

など、現役のオーナーでしか知りえない支援・サポートをいたします。

☆ レシピの講習 100,000円

☆ 業者斡旋打ち合わせ 200,000円



カルチャースクールも同時開講

- ・ アロマセラピー
- ・ ワイン／日本酒講座
- ・ フラワーアレンジメント
- ・ 着付け
- ・ パソコン
- ・ ネイル

など盛りだくさんの内容です。各講座の詳細な日時はHPにてご確認ください。