

自然豊かな鳥取県・大山の食材をふんだんに使用した
薬膳フレンチコースをお楽しみください。

肉料理メインメニューは大阪調理製菓専門学校ecole UMEDA
調理総合本科2年生の学生が考案いたしました
オリジナルメニューです。

大阪調理製菓専門学校ecole UMEDA

西洋専任教員 青木 好則

辻 知典



青木 好則

京都ホテルオークラで27年間勤務。フレンチ、イタリアンの西洋部門のみならず鉄板焼き、カフェ、宴会部門と幅広く活躍。その経験を生かし、皇居宮内庁やアメリカ大統領がホテル滞在時に料理を提供した経歴を持つ。



辻 知典

企業の営業職を経て、25歳のときにDAICHOに入学し調理の道へ。卒業後はアルモニーアンブラッセ大阪に勤務。その後、調理助手として母校に入職。現在は教員として調理の知識・技術をわかりやすく伝えるため、学生の視点に立った指導を行っている。

