



達朗シェフの
幸せ
パスタ

Happiness Pasta of
Tatsuro chef



CHEF PROFILE

達朗シェフ Tatsuro Chef

本名 / 南館 達朗
Tatsuro Minamidate

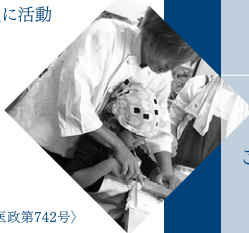
生年月日 / 1978年8月23日

出身 / 神奈川県

神奈川県出身、町田調理師専門学校卒。調理業界歴28年。シェフ歴20年。(2022年現在) ケータリング・料理教室・食育をメインに活動するフリーのシェフ。2022年よりシェフ自身も愛して止まない「パスタ料理」専門の料理教室・ケータリングサービス「達朗シェフの幸せパスタ」を企画・始動する。

経歴

- 東京都町田調理師専門学校卒 / 調理業界歴28年 / シェフ歴20年(2022年現在)
- 与論島料理人として活動(2015年~2022年)現在神奈川県を拠点に活動
- 国際アワード「社会貢献者賞」受賞
- 自伝小説「あおぞらひまわり」出版
- 食育推進活動クラブ「あおぞらsyokuくらぶ」創始者
- 保有資格
- 調理師免許(平成10年4月10日調理師名簿登録第157652号)
- 食品衛生責任者
- 食育アドバイザー(上級)
- 厚生労働省認可全国整体療法協同組合認定証(厚生労働大臣認可・医政第742号)
- 介護職員初任者研修課程(介護保険法施行令(平成10年政令第412号)第3条第1項第2号)
- リフレクソジスト(厚生労働省社団法人日本厚生協会認定日本足心体療法協会)



また、「達朗シェフの幸せパスタ」は、「料理教室ではなく、プロのシェフが作った美味しいパスタを食べたい!」という方のためのケータリングサービスも承ります。開催場所・人数・時間・料金・ご予約方法は基本的に料理教室に準じます。その他、全国都道府県の地元の食材やPRしたい食材などを使用したパスタメニューの新規レシピ開発なども承っております。まずはお気軽に公式サイトのお問い合わせフォームよりお問い合わせください。



公式サイト



ブログ

達朗シェフ



<https://tatsuro-pasta.jimdofree.com/>

INFORMATION

開催場所	お客様のご自宅、または公共施設の調理室、レンタルキッチン、キッチンスタジオ等 * 公共施設の調理室、レンタルキッチン、キッチンスタジオ等での開催をご希望の場合、基本的に会場はお客様の方でご準備をお願いいたします。こちらで会場の準備までご希望の場合は、ご相談ください。
人数	2名様~(最大人数はご相談ください)
時間	昼11:00~15:00 夜17:00~21:00のご希望の時間帯
料金	おひとり様¥4,000(税込) (材料費込・交通費別途) * 交通費は、神奈川県内・都内近郊であれば3,000円程度が目安になります。県外での開催をご希望の場合は、別途ご相談にいたします。お気軽にお問い合わせください。
ご予約方法	「達朗シェフの幸せパスタ」公式サイトのお問い合わせフォームよりご予約ください。 * ご予約は基本的に開催日の一ヵ月前までにお願いいたします。

- * 調理器具・食器・カトラリー等の必要備品は基本的にお客様のご自宅の物、公共施設の備品を使用させていただきます。
- * アレルギーや苦手な食材等がありましたら事前にお伝えください。
- * その他、ご不明な点やご質問等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。

達朗シェフの 幸せ パスタ

Happiness Pasta of
Tatsuro chef

ABOUT HAPPINESS PASTA

「幸せパスタ」とは

「達朗シェフの幸せパスタ」は
パスタ好きの
パスタ好きによる
パスタ好きのための
パスタ専門の料理教室・
ケータリングサービスです。

季節ごとの旬の食材をメインに、
達朗シェフが考案する3種類の
パスタレシピを1回の料理教室で
受講できます。
3種類はそれぞれ、基本的に
オイルベース・クリームベース・トマト
ベースを元に考案いたします。
* その時に使用する食材に最適な
調理法で考案するため、変更になる
場合もあります



達朗シェフがプロの技術で懇切丁寧
に季節の旬の食材を取り入れた美
味しいパスタの作り方をレクチャー
いたします。
完成したパスタは皆様に試食会。
「家庭で手軽に美味しいパスタを作
れるようになりたい!」
「料理教室の後はパスタ料理を囲ん
で楽しくお食事がしたい!」
というパスタ好きの皆様のご要望
にお応えする、「楽しく、美味しく、
幸せになる」をコンセプトに開催す
る料理教室、それが「達朗シェフの
幸せパスタ」です。

