

健康栄養学科 客員教授

山並辰巳先生(フランス料理)



山並辰巳フランス料理シェフの経歴：

東京第一ホテル（途中オーストラリア日本大使館に勤務）、沖縄不二ホテルの勤務を経て、シーホークホテル福岡へ移られ、2001年取締役、総料理長に就任されました。シーホークホテル福岡を退職された後、2009年4月、糸島にレストラン美咲亭をオープンされています。



野菜ソムリエ、食育指導士の資格を取得され、各方面にて関連の講義、実習指導を数多く積み、2019年9月より福岡女子短期大学客員教授として、学生達に調理実習にてフランス料理を指導されています。山並辰巳先生の実習では、常に野菜ソムリエの立場から、また食育の立場から、内容豊富なお話が溢れます。



鶏のクリーム煮



海の幸のスパゲッティ



カツレツ