

寺島 治 プロフィール



(株) ティー・オー・シー 代表

(社) 全日本司厨士協会東海本部 理事

中部シェフアカデミー調理科学技術研究会 理事

(社) 調理技術技能評価 試験委員

中部調理製菓専門学校 講師

名古屋経営短期大学 講師

1949年生まれ。69年から西洋料理の世界に入り、ウエスティンホテルナゴヤキャッスル調理部、74年ホテルアソシア名古屋ターミナル調理課長、89年名古屋クレストンホテル取締役総料理長兼総支配人、2004年に、病院・中食・福祉給食をプロデュースする株式会社ティー・オー・シーを設立する。

【主な受賞】

- 1983年 CNG全日本フランス料理大会 金メダル
- 1988年 IOC国際料理芸術コンテスト 金メダル
- 1998年 愛知の名工
- 2001年 自由民主党総裁 小泉純一郎氏より感謝状
- 2003年 厚生労働大臣賞

【著書】

- 2004年 おいしくできる介護料理教本 旭屋出版
- 2006年 中食・給食ニューフードマーケティング 旭屋出版



セミナー ■開催場所 名称：ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

住所：名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1F 「ユーハイム 中日店」内

| | | |
|------------------------|---------------------------|---|
| 1月28日 (水) 14~16時 | (株) ティー・オー・シー 代表 寺島 治氏 | テーマ：「新時代を拓く 美味しく楽しいへ大変身」 ～電化厨房で作る新しい介護食、元気長寿料理～ 彩り野菜おかゆ・軟菜食・魚の柔らか煮・ やわらか豚カツ煮 他 |
| 2月18日 (水) 14~16時 | (株) ティー・オー・シー 代表 寺島 治氏 | テーマ：「新時代を拓く 美味しく楽しいへ大変身」 ～電化厨房で栄養士も作れる、春のおやつとデザート ～ きな粉のロールケーキ・バナナカップケーキ・ 桜もち 他 |
| 3月17日 (火) 14~16時 | (株) ティー・オー・シー 代表 寺島 治氏 | テーマ：「新時代を拓く 美味しく楽しいへ大変身」 ～電化の新調理法、プロの技、春の健康料理～ 春のロールキャベツ・菜の花の玉子とじ チンゲン菜と桜えびのオイスターソース炒め 他 |

【お問い合わせ先】 ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ 運営事務局 TEL：052-973-3121 FAX：052-973-3058