



# 中華の達人 りんくんび先生から学ぶ

**りんくんび Profile**  
 林 訓美 1946年生まれ。1964年福建料理の名門築地「福新楼」で張仁富氏に師事。現在は鎌倉に中国精進料理「凜林」を開店。「料理の鉄人」「愛の貧乏大作戦」「夕食バンザイ」などテレビ・雑誌メディアや講演会などで幅広く活躍中。著書に「親子で楽しむことも料理塾」(明治書院)、『食と職を美味しく食べる法』(講談社)がある。



講師 栄養薬膳師  
りんくんび先生

神奈川ブランド野菜を使った

# 薬膳中華美食

- 日程**
- 会場**
- 定員**

2021年11月16日(火)午後2:40~5:00

株式会社つま正 本社ビル4階 調理室

50名(定員に達し次第、受付を終了いたします。)

働き方改革推進支援 助成金事業 新ビジネスモデル開発事業料理講習会セミナー

◆新商品を含めた新ビジネスモデル開発プログラム◆

■受付:午後1:30~2:00 つま正ビル5階 大会議室前にて受付を行います。

- 1.開会挨拶 神奈川県中華料理業生活衛生同業組合 理事長 金澤松夫 氏
- 2.セミナー講演 午後2:00~2:30  
講演テーマ:「労働時間と労務改善について」、「巡回指導について」  
講師: 神奈川働き方改革推進支援センター アドバイザー 社会保険労務士 平手 貴之 氏
- 3.新ビジネスモデル開発事業講習会 午後2:40~5:00  
セミナー講演終了後、つま正ビル4階 調理室までご移動ください。  
講演テーマ:「新商品を含めた新ビジネスモデル開発」  
講師: 栄養薬膳師 りんくんび (林 訓美) 氏
- 4.閉会

## ◆りんくんび先生のオリジナルメニュー◆ テーブルを彩る華やかなメニューが目白押し!

- 若鶏の香り揚げ-
- クリスマス酢豚-
- 豚と神奈川野菜の春巻-
- ヘルシー海老玉のおろしソースかけ-
- さつま芋チャーハン-
- 中華ごま付き揚げ団子-
- 海老玉ウーロン茶冷やし中華-

以上7品

その他、派生新商品8品の展示も予定しております



# 『新商品を含めた新ビジネスモデル開発』

開催日時

2021年11月16日（火）  
午後2：40～5：00

開催場所

株式会社つま正本社ビル  
セミナー講演会：5階 大会議室  
調理講習会：4階 調理室

お申込方法

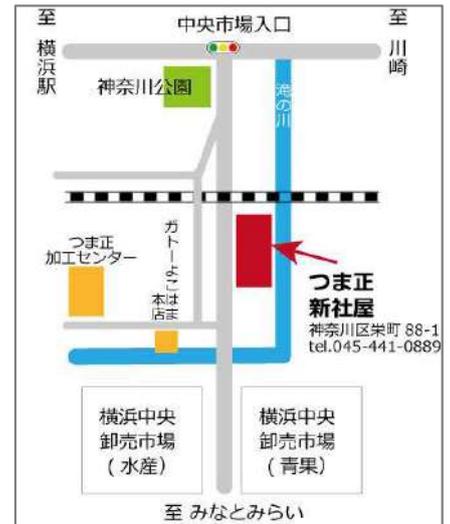
参加申込書に必要事項をご記入の上、神奈川県中華料理業生活衛生同業組合（FAX:045-252-7405）までお送り下さい。

お申込締切

令和3年11月5日（金）  
※先着50名様まで。定員に達し次第、受付終了とさせていただきます。

お持ちいただく物

白衣またはエプロン、三角巾、筆記用具



## 参加申込書（FAX:045-252-7405）

ふりがな	
参加者氏名	
会社名または店名	
役職	
住所	
電話番号	
E-mail	
どちらかを○印で 囲んでください	<b>組合員      ・      組合加入予定</b>

お申込み  
お問い合わせ

神奈川県中華料理業生活衛生同業組合 担当：金子

電話：045-252-3914 / FAX：045-252-7405



講師：栄養薬膳師 りんくんび - 林訓美 - 先生

（中国精進料理鎌倉凜林 店主）

中国福建省華僑。横浜で中華料理店を営む家に育ち、1964年から築地の福建料理「福新楼」名匠 張仁富氏のもとで修業。1972年よりクッキングスクール等の講師、食品会社のコンサルタントなどをつとめ、テレビ番組にも出演し活躍。現在は鎌倉で中国精進料理「凜林」の店主をしながら、全国の幼稚園、小学校、養護学校で料理教室を開催し、栄養士会、医師会、歯科医師会等で食の楽しさ、大切さを伝える講演を行っている。著書に「親子で楽しむこども料理塾」（明治書院）、『食と職を美味しく食べる法』（講談社）がある。