

メキシコ料理 世界無形 文化遺産



メキシコ料理ワークショップセミナー(第2回)

2010年にユネスコ世界無形文化遺産として登録されたメキシコ伝統料理は日本でも益々ポピュラーになり、現在全国に約300ものメキシコ料理レストランがあります。

しかしながら、多くの日本人が持つメキシコ料理に対するイメージは、本物のそれとは似て非なるものです。残念ながら、日本のメキシコ料理に携わるシェフですら、メキシコ伝統料理にまつわる歴史や食材、調理法などについてまだまだご存じない方が多いのが現状です。

この度、日本で料理ビジネスに携わる方々を対象として、日本のメキシコ料理界を代表する3名のシェフより、メキシコ料理や使われる食材等についての正しい情報をレクチャーして頂きます。

今回はシリーズ第二回として「メキシコ伝統料理の基本」というテーマについて、ラカシータのオーナーシェフ、渡辺庸生様をお招きして、下記の通りワークショップを開催致します。

皆様ぜひともお誘い合わせの上、ご出席くださいますようお願い申し上げます。



第2回「メキシコ伝統料理の基本」

メニュー: Guacamole ワカモレ

Tacos タコス

Camarones al ajillo カマロネス・アル・アヒージョ

講師: 渡辺 庸生氏

1948年神戸生まれ。京都外国語大学スペイン語学科で学んだ後、1974年にメキシコに渡り2年間の修業をする。帰国後、「ラカシータ」をオープン。『魅力のメキシコ料理』(旭屋出版刊)、『エスニック風おかず』(主婦の友刊)、『本格メキシコ料理の調理技術』(旭屋出版刊)など著作も多数。

店舗情報: ラカシータ“La Casita”
住所: 東京都渋谷区代官山町13-4
セレサ代官山2F
TEL: 03-3496-1850
URL: <http://www.lacasita.co.jp/>



日時: 2012年10月23日(火)10:00~13:00

場所: 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」
105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留2F

参加費: 2,000円(ワークショップ当日、現金にてお支払い頂きます。)

定員: 30名(先着順。定員になり次第締め切らせて頂きます。)
当選者には確認メールをお送りさせて頂きます。

主催: メキシコ大使館商務部PROMEXICO 後援: 東京ガス株式会社

PRO México

メキシコ料理ワークショップセミナー（第2回）
「メキシコ伝統料理の基本」

日 時： 2012年10月23日（火） 10：00－13：00

場 所： 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」
105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留2F

本紙を、下記FAXまたはEメールにてご返信ください

FAX: 03-3580-9204 E-mail: japan@promexico.gob.mx

ProMéxico メキシコ大使館商務部 行

御社名（和文）		
Company (English)		
所属（和文）		
Department (English)		
役職（和文）		
Title (English)		
御芳名（和文）		
Name (English)		
御連絡先 (Contact information)	TEL:	FAX:
E-mail Address		



お問い合わせ先：

ProMéxicoメキシコ大使館商務部

Tel: 03-3580-0811

E-mail: japan@promexico.gob.mx

*ご記入頂きました個人情報につきましては内部資料として適切に管理し、本セミナー運営の目的以外には一切使用致しません。

お申し込みは先着順です（定員になり次第締め切らせて頂きます）。
ご参加いただける方には、後日受付確認メールをお送り致します。