



現地オーナーシェフとともに学ぶ

Andalucía
TRADE

スペイン・アンダルシア産食材を使った 料理セミナー 2025

2023年に初来日し、横浜と名古屋でスペイン・アンダルシア産食材を使った料理セミナーを開催した、現地人気レストラン Ménade のオーナーシェフ、パブロ・ベガ氏 (Club de Gourmet 2023 最優秀シェフ賞) が再来日します！日本の皆様に現地の食材を使った本場の料理(試食付き)を数種類作り、その魅力を存分に学んでいただける機会となります。この特別な料理セミナーに参加し、新しい発見をしてください！

日時 2025年7月8日(火) 14:30~16:30
 場所 J.C.ビルディング 地下マリニルーム(港区芝公園3-6-22)
 定員 限定60名(協会会員、料理愛好家の皆様)
 費用 無料
 主催 アンダルシア州経済振興庁
 協力 一般社団法人全日本司厨士協会
 申込み QRコード、もしくは下記「参加申込書」に必要事項を記入し、
 E-mail(contest@ajca.jp)にてお申込みください
 お問い合わせ 03-5473-7241もしくは contest@ajca.jp まで



パブロ・ベガ氏
Chef Pablo Vega



Find new discoveries, 8 July 2025

参加申込書

一般社団法人全日本司厨士協会 行

スペイン・アンダルシア産食材を使った料理セミナーに参加します

会社名

お名前

E-mail

携帯番号