

『2016年アンダルシア産イベリコハム公式コルタドールセミナー』
2016年6月28日(火) / 30日(木)

この度、スペイン・アンダルシア州政府 アンダルシア製品輸出促進公社 (EXTENDA) は、内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会、一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会、一般社団法人 日本バーテンダー協会のご協力のもと、アンダルシア産イベリコハムの更なるイメージの向上と既に日本に輸入されているアンダルシア産イベリコハムの更なる普及と市場拡大を目的に、昨年引き続きアンダルシア産イベリコハムのカッティングに関するセミナーを開催する運びとなりました。

セミナーでは、スペイン人講師によるイベリコハムの特殊な製造工程やイベリコ豚に関する講義が行われ、終了後、出席者全員に受講修了書が授与されます。(参加は無料です)

多くの皆様のご参加をお待ちしております。

記

主催：スペイン・アンダルシア州政府 アンダルシア製品輸出促進公社(EXTENDA)

協力：内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会(AJCA)

一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会(HBA)

一般社団法人 日本バーテンダー協会(NBA)

シェリー委員会

西部ガス 食文化スタジオ

九州宴会支配人協議会 (九州 BMC)

協賛：アンダルシア州イベリコハムメーカー

(コンソルシオ・デ・ハブーゴ社、サンチェス・ロメロ・カルバハル社)

講師：Venencia Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード氏

体験談：福岡 手塚陽介氏 (EL BOGAVANTE 346)

東京 垣内海人氏 (IBERICO-YA 六本木店)

日程	会場	定員
6月28日(火)	福岡 会場：西部ガス 食文化スタジオ 〒810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14	60名
6月30日(木)	東京 会場：内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 B1 マリンルーム 〒105-0011 東京都港区芝公園 3-6-22 JCビル	80名

ご希望の際は、添付のセミナー申込書を必ず **6月16日(木)まで**に公益社団法人 全日本司厨士協会まで **FAX(03-5473-7244)**でご送付いただけますようお願い申し上げます。尚、セミナー内容は2日間同じです。

セミナーの参加申し込み及び問い合わせ先： 内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 『コルタドールセミナー』 担当：稲田 〒105-0011 東京都港区芝公園 3-6-22 JCビル 5F Tel: 03-5473-7241 Fax:03-5473-7244 E-mail: contest@ajca.jp

プログラム

2016年6月28日(火) / 30日(木)

福岡(28日): 西部ガス 食文化スタジオ(福岡市中央区浄水通2-14)

東京(30日): 公益社団法人 全日本司厨士協会 B1 マリンルーム(東京都港区芝公園3-6-22 JCビル)

9:00	セミナー受付開始
第一部 9:30-12:15	
9:30	セミナー開催の挨拶
9:45-11:00	<u>アンダルシア産イベリコハムとは</u> 講師: Venencia & Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード
11:00-11:15	<u>過去コンテスト受賞者による体験談</u> 福岡 手塚陽介氏 (EL BOGAVANTE 346) 東京 垣内海人氏 (IBERICO-YA 六本木店)
11:15-12:00	アンダルシア産イベリコハム輸入業者によるイベリコハム試食会
12:00-12:15	セミナー受講証の授与、セミナー終了 *スペイン・アンダルシア製品輸出促進公社(EXTENDA)担当より受講者にお渡しします。
12:15-13:00	各自昼食 *受講者の昼食は自己負担です。
第二部 13:00-15:00 (希望者のみ)	
13:00-15:00	<u>実技講習</u>

*プログラム内容は変更されることがありますので予めご了承ください。

*過去に開催されたセミナー、及びコンテストに関しては www.extenda.jpにてご覧頂けます。

*ハムのカッティングについてのビデオも上記HP www.extenda.jpにてご覧いただけますので、ご参考下さい。