

= 講演会と夕食会 =

北海道スペイン協会 主催

「スペインの料理と文化をたずねて ～オリーブオイルを使いになす～」

スペイン料理研究家の

渡辺万里先生をお迎えして



オリーブオイル生産世界一のスペイン…

地中海ダイエットとして健康的な食材として注目され、

急速に 私たちの日常の食生活にも入ってきました。

いにしえからオリーブを育んできたスペインの文化や風土、

そして料理はと、興味は尽きません。

10月開催の講演会で、是非、そここのところの深いお話を聞きましょう！

講師：渡辺万里氏

学習院大学法学部政治学科卒。1975年よりスペインで食文化史の研究取り組みと同時に、スペイン料理界最前線での取材に従事。1989年、東京、目白に『スペイン料理文化アカデミー』を開設。更に各地での講演、執筆などを通してスペイン文化の紹介に携わっている。

早稲田大学グローバルエデュケーション非常勤講師。

著書に「エル・ブジ究極のレシピ集」（日本文芸社）、「修道院のウズラ料理」（現代書館）、「スペインの竈から」（現代書館）など。

現在、日本とスペインを繋ぐ情報誌『acueducto』にシリーズ「スペイン料理あれこれ」をレシピ付き好評連載中。

日時：10月22日(土) 17:30 講演 19:00 ディナー

会場：クロスホテル札幌 3階 restaurant 「hache」(アッシュ)

札幌市中央区北2条西2丁目2-23(西向き) ☎ 011-271-0068

会費：6000円

美味しいスペインワインも用意します。

* 参加申し込み： 9月30日迄

* お問合せ：大賀 011-551-1069 (会員を介さない場合の参加申込も受け付けます)

* お申し込み後、やむなく急に当日欠席となった場合も会費を頂戴いたしますことをご承知ください。