



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！

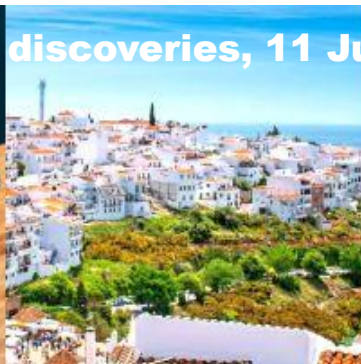
日時 2025年7月11日(金) 11:00~14:00
場所 札幌グランドホテル (札幌市中央区北1条西4丁目)
定員 限定50名(協会会員、調理師専門学校生、料理愛好家の皆様)
費用 (会員・学生)無料 (非会員)2,000円 ※当日現金のみ
主催 アンダルシア州経済振興庁
協力 一般社団法人全日本司厨士協会
申込み 北海道地方本部ホームページ(右上のQRコードより)
もしくは下記「参加申込書」に必要事項を記入し、
E-mail(ajca-hokkaido@nifty.com)または
FAX(011-511-9514)にてお申込みください
お問合せ 011-511-9546 もしくは ajca-hokkaido@nifty.com まで



パブロ・ベガ氏
Chef Pablo Vega



Find new discoveries, 11 July 2025



参加申込書

一般社団法人全日本司厨士協会 北海道地方本部 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・学校名

お名前

E-mail

携帯番号