

プログラム



2018年10月24日(水)

於：服部栄養専門学校 2・3教室 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4 (JR代々木駅3分)

プログラム	
9:00	セミナー受付開始
9:30	セミナー開催の挨拶
9:40 -11:00	『アンダルシア産食材を使った料理セミナー』 講師：マリア・ホセ・サン・ロマン (レストラン Monastrellほか)
11:00-13:00	試食と質疑応答

*プログラム内容は諸事情により、予告なく変更されることがあります。予めご了承ください。

*ご参加受付は先着順とさせていただきます。定員に達した場合、締切日前でもご入場いただけない可能性があります。(ご参加頂けない場合のみ、こちらからご連絡申し上げます)

*当日はお名刺を1枚お持ち下さい。

<講師プロフィール>

マリア・ホセ・サン・ロマン (Ms. María José San Román)



ミシュランガイド掲載のレストラン“モナストレル”のオーナーシェフ。

スペインが誇る豊かな食材を使い、素材の持ち味を最大限に引き出したナチュラルでヘルシーな調理スタイルが特徴。オリーブオイルやサフランなど、地元の食材の熱心な研究者でもあり、マドリッド・フュージョンなどのフードイベントや、カナリー・インスティテュート・オブ・アメリカなどの著名な料理学校をはじめ、世界各地で講演を行う。