

日墨交流会会員各位	第1回 メキシコ料理セミナー のお知らせ	2007年7月17日
		日墨交流会 会長 高山 智博

第一回メキシコ料理セミナーを下記要領で開催いたしますので、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。

今回は、在日メキシコ大使公邸シェフChristián Gonzáles Soto氏をお招きして、日本でも手に入る食材を用いた、メキシコの家庭料理を教えてください。

皆様ご存じのように、日本では、タコスやグアカモレぐらいしか知られていないメキシコ料理ですが、実際には、先住民のスパイス文化とスペイン、フランス料理の影響を受けた、とても豊かな料理文化を持っています。

その一端は日本でも話題になった映画「赤い薔薇ソースの伝説」などに伺えますが、このたび、日墨交流会初めての企画として、メキシコ料理の作り方を学び、味わうセミナーを開催いたします。

記

- 1.日時：2007年8月11日(土) 午後1時～4時
- 2.場所：文京アカデミー湯島 (TEL: 03-3811-0741)
- 3.講師：Christian Gonzáles Soto先生 (在日メキシコ大使館公邸シェフ)
- 4.定員：20名
- 5.会費：会員3000円 / 一般3500円 (材料費・試食を含む)
- 6.主催：日墨交流会 後援：メキシコ大使館
- 7.連絡先：準備の都合上出席者は、必ずe-mail (info@nichi-boku.com)又は、03-5377-2372(日墨交流会)に8月1日までにご連絡をお願い申し上げます。

また、日墨交流会ホームページ(<http://www.nichi-boku.com>)からの予約もできますので、ご利用いただけます。

以上

メニュー (予定)

- ・前菜：モローテス (ジャガイモを使った前菜) MOLOTES
- ・スープ：アボカドの冷製スープ CREMA DE AGUACATE
- ・主菜：チキンのアーモンドソース POLLO ALMENDRADO
- ・デザート：メキシコ風レモンシャーベット NIEVE DE LIMON
- ・メキシコ風サルサ・ロハ SALSA ROJA

※エプロン・布巾は各自お持ちください。

文京アカデミー湯島
東京都文京区湯島 2-28-14
Tel: 03-3811-0741

地下鉄丸ノ内線・大江戸線本郷三丁目駅
より徒歩 10 分
千代田線湯島駅より徒歩 7 分
JR 御徒町より徒歩 12 分

