

十勝産食材+スペイン料理(アヒージョ) 教室&講習会開催!

とがちアヒージョアカデミー



講師



(株)グラナダ バル・デ・エスパーニャ・ペロ

新井 隆 Arai Takashi

1970年生まれ。料理歴のスタートはイタリア料理。赤坂のイタリアン「グラナータ」を経て、26歳で渡伊、イタリア各地で修行。帰国後、西麻布「ダノイ」のシェフなどを経験。その後、グラナダに入社、イタリアンのお店を経て、オープンから「ペロ」に携わる。このお店のモデルとなった、スペインのアリカンテにある伝説のバル「ヌウ マノリン」での研修後、2006年、「ペロ」の料理長に就任。「ペロ」の2軒隣の「ペロバモス」の料理長も兼任し、恵比寿の「オチョ」のメニュー監修も行う。スペインに毎年足を運び、知識も豊富ですが、「まだ勉強不足で自分は発展途上」と謙虚で、料理の奥深い世界にますます魅了されている。

○日 時 2013年 **2月21**日(木)

○場 所 とがちプラザ 4階 調理室 (帯広市西4条南13丁目1番地)

○プログラム

第1部

15:00~16:30

飲食関係向け教室&講習会(定員25名)

第2部

18:30~20:00

一般向け教室&講習会(定員25名)

○金 額 2,500円

○お問い合わせ・応募方法

参加された方限定特典

とがちアヒージョ研究会加盟店で、
とがちアヒージョ
1品無料で食べられます!

2/28
まで



とがちアヒージョ研究会

事務局(有)フレーパー内 FAX 0155-20-5333 E-mail info@flavor-jp.com