

2014 スペイン料理フォーラム in HAKODATE

第一線の料理人・専門家が語るスペイン料理の現在と未来!

<http://www.ryori-hakodate.net/spain/>



2014 4/21 Mon. 9:30-17:00
五島軒本店 函館市末広町4-5

◎参加費 1,000円 (前売・当日とも。ご予約受付中)

◆交流パーティー (18:00~ 五島軒本店 一般参加費 4,000円)

参加お申し込みはインターネット・ファックスまたは電話で!

スペインレストラン、スペインバルの相次ぐ開店、数都府とも言われる「バル街」の開催……。日本におけるスペイン料理界の劇的な変化のきっかけともなった「2004スペイン料理フォーラム in HAKODATE」から10年。スペインから来日の料理指導者を交え、多くのジャンルの代表的シェフ、料理ジャーナリスト、そして第一線のスペイン料理のシェフ達が、世界と日本のスペイン料理の変化・発展、これからのガストロノミーの可能性をさぐる画期的なフォーラムが、この春、函館で開かれる!



函館スペイン週間

4/17 Thu. - 4/23 Wed.

● パネル展「サンチアゴへの道」
4/17(木) - 23(水)
函館市地域交流まちづくりセンター

● 函館スペイン映画祭 Cine Español
4/19(土) - 22(火)
シネマアイリス・
函館市地域交流まちづくりセンター

● 第21回函館西部地区バル街
4/20(日)

● 2014 スペイン料理フォーラム
in HAKODATE
4/21(月)



スペイン政府観光局
www.spain.info

2014 スペイン料理フォーラム in HAKODATE

2014.4.21 Mon. 函館・五島軒本店



http://www.ryori-hakodate.net/spain/

◎参加費 1,000 円

前売・当日とも。当日受付にてお支払い願います。

■ 交流パーティーはお一人様 4,000 円です。

パネラー・コーディネーター (予定)

- 岸 朝子 (料理評論家)
- ホセチョ・リザレッタ (スペイン ルイス・イリサール料理学校)
- 鎌田 昭男 (東京ドームホテル)
- 譚 彦彬 (東京「赤坂璃宮」)
- 眞田 昭彦 (鹿児島「ラス・バルナス」)
- 小西 由企夫 (大阪「エル・ポニエンテ」)
- 湯城 明彦 (山口・富士商)
- ホセ・バラオナ・ビニェス (東京「レ・ステウディ」)
- 奥田 政行 (山形「アル・ケッチャーノ」)
- 山田 チカラ (東京「山田チカラ」)
- 藤原 哲也 (大阪「Fujiya1935」)
- 本多 誠一 (東京「スリオラ」)
- 福本 伸也 (神戸「カ・セント」)
- 渡辺 万里 (スペイン料理文化アカデミー)
- 木村 真季 (柴田書店)
- ペアトリス・マルコ (スペイン政府観光局)
- 深谷 宏治 (函館「レストラン・バスク」)

(順不同・敬称略)

◎お問い合わせ

実行委員会事務局

〒040-0003 北海道函館市松陰町 1-4 レストラン・バスク内

TEL:0138-56-1570 FAX:0138-31-8656

E-mail: info@ryori-hakodate.net

■ 主催：2014 スペイン料理フォーラム in HAKODATE 実行委員会

■ 特別協賛：スペイン政府観光局

■ 後援：スペイン大使館・スペイン大使館経済商務部・函館市

北海道渡島総合振興局・北海道新聞函館支社・函館新聞社

朝日新聞函館支局・毎日新聞北海道支社・読売新聞社函館支局

NHK 函館放送局・HBC 函館放送局・STV 函館放送局・HTB 函館支社

UHB 北海道文化放送・函館山ロープウェイ(株)FM いるか

(株)ニューメディア函館センター

■ 協力：五島軒・クラブ ガストロノミーバリアドス・函館スペイン倶楽部

函館西部地区バル街実行委員会・フラメンコ ロルカ

(後援は一部、予定団体を含みます。)

プログラム

9:30 開会挨拶

岸 朝子 (料理評論家)

9:40~ 基調講演 1 「スペイン料理この10年」

講演者：深谷 宏治 (スペイン料理フォーラム in HAKODATE 実行委員会代表)

9:55~ 基調講演 2 「スペインが発した料理の風」

講演者：渡辺 万里 (スペイン料理文化アカデミー)

10:30~ フォーラム第一部
「スペインから始まった現代の世界料理の日本への影響」

パネラー：鎌田 昭男/譚 彦彬/ホセ・バラオナ・ビニェス/奥田 政行

コーディネーター：渡辺 万里

13:00~ スピーチ「タパス・コンクールについて」

ベアトリス・マルコ (スペイン政府観光局)

13:35~ フォーラム第二部「現代スペイン料理について」

パネラー：山田 チカラ/藤原 哲也/本多 誠一/福本 伸也

コーディネーター：木村 真季

14:55~ フォーラム第三部「伝統的スペイン料理について」

パネラー：眞田 昭彦/小西 由企夫/湯城 明彦

コーディネーター：深谷 宏治

16:00~ 記念講演

「指導者の立場から見たスペイン料理の過去・現在・未来」

特別講師：ホセチョ・リザレッタ (ルイス・イリサール料理学校)

17:00 閉会

18:00 交流パーティー 五島軒本店

同時開催 11:00~15:00

スペイン食材および津軽海峡地域の食材見本市

諸事情により、フォーラムの内容は一部変更になる場合があります。

2014 スペイン料理フォーラム in HAKODATE 参加申し込み
FAX 送付先 0138-56-6301 (お申し込み専用)

お名前

ご住所

電話番号

FAX番号

スペイン料理フォーラム 9:00 開場 9:30 開始 17:00 終了予定 五島軒本店

4/21 (月曜日) ご参加数 名 (1,000 円 / 名)

交流パーティー 18:00 開会 五島軒本店

4/21 (月曜日) ご参加数 名 (4,000 円 / 枚)

参加料は当日受付にて申し受けます。受付にて申込者名をお申し出ください。

通信欄

FAX 送付先 0138-56-6301 (FAX 専用) 電話でのお申し込み 0138-56-1570

■ インターネットによるご予約 <http://www.ryori-hakodate.net/spain/>

実行委員会事務局：〒040-0003 北海道函館市松陰町 1-4 レストランバスク内 0138-56-1570 FAX 0138-31-8656 E-mail info@ryori-hakodate.net