

世界の料理を作ろう！

～ご家庭にある食材で簡単に～



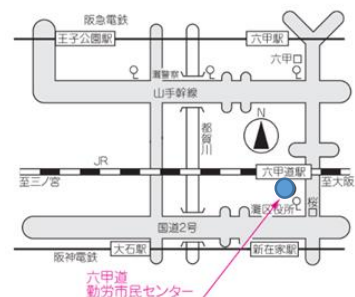
メニュー

- 🍴 | アボカドとチーズとトマトのトルティーヤ (コスタリカ)
- 🍴 | 鶏肉のピーナッツソース煮込み (セネガル)
- 🍴 | ジャガイモをすりおろしサラミを浮かべたスープ (ポルトガル)
- 🍴 | 半熟カステラ (ポルトガル)

日時 令和元年6月29日(土) 10時～13時 ※受付:9:30～

- ・申込受付 令和元年5月30日(木) 午前9時より
電話又は窓口(先着順) ※6月20日(木)は休館日です
- ・場 所 六甲道勤労市民センター 4階 料理教室
- ・講 師 本山 尚義 氏 (「世界のごちそう博物館」主宰)
- ・定 員 36名(先着順)
- ・受講料 3,000 円 (材料費 2,000 円込) ※当日現金にてお支払いください
6月23日(日)以降のキャンセルは材料費を申し受けます。
- ・持参物 料理用手拭き、エフロン、三角巾、筆記用具

(公財)神戸いきいき勤労財団
神戸市立六甲道勤労市民センター
神戸市灘区深田町4丁目1-39メイン六甲4・5階
JR 六甲道駅南隣 TEL:(078)841-1711



◇講師プロフィール◇

本山 尚義（もとやま・なおよし）

1966年、神戸市生まれ。フランス料理を修行し、ホテルの料理長になる。

27歳の時に訪れたインドでスパイスの魅力に出会い、世界の料理に目覚め、以後世界30カ国を巡りながら料理を教わる「旅するシェフ」となる。

帰国後はレストラン「パレルモ」を開き、2010年から2012年には世界196カ国の料理を提供するイベント「世界のごちそうアースマラソン」を開催。

現在は、世界の味を家庭で楽しめるレトルトにして販売する「世界のごちそう博物館を主宰。

資格：ソムリエ、ビアコーディネーター、焼酎アドバイザー、利き酒師、認定バーテンダー、
フードコーディネーター、ハーブアドバイザーなど。