



旬の京丹後

“旬”でもてなす食の観光地づくりセミナー

“世界一の美食都市”サン・セバスティアンに学ぶ

スペイン料理の技法と 丹後の食との融合



地元食材の活用こだわるスペイン料理の技法は、
丹後の食・料理を変えるか！？
本場仕込みのスペイン料理で魅了する情熱シェフが
丹後の「食」と「地域」を語る！！

参加無料
定員50名
事前申込

主催：京丹後市



海の京都

日時
場所

平成30年3月28日(水) 13:30～15:30
道の駅丹後王国「食のみやこ」 情報交流センター
(京都府京丹後市弥栄町鳥取123)

内容

<報告>

- ◆サン・セバスティアン(スペイン)視察報告(京丹後市観光振興課)
- ◆国際料理学会「サン・セバスティアン・ガストロミカ2017」出展を通して
(有限会社創造工房 代表取締役 早川 雅映 氏)

<講演>

「スペイン料理の技法と丹後の食との融合」

講師：西村 純一 氏(「バルにしむらーの」オーナーシェフ)

- 世界の食をリードする本場スペインに学ぶ ～ 8年の料理修行を通して～
- 多様化、グローバル化する食への対応
- 地元食材の魅力とスペイン料理、そして…

【プロフィール】

京都府出身。
広島で居酒屋の店長を経て26才で料理人に転向。
8年間のスペイン修行の後帰国。
ミシュランガイド東京で2年連続一つ星獲得など異色の経歴を持つ。
スペインでは、「コメルス24」「エル・ブジ」「コウラ」などの星付きレストランで修行。
帰国後、07年に東京・新宿河田町の「小笠原伯爵邸」の総料理長に就任。
現在は京都府福知山市にて、「バルにしむらーの」を営む。
地元の上質な食材を活かすことにこだわり、自ら仕入れに向き、日々新たな挑戦を
し続けている。



参加
対象

市内の飲食店・宿泊施設等で調理に携わる方及び経営者のほか、農林漁業者、
食材・料理等に関心がある方。

申込
方法

京丹後市観光振興課まで、電話、FAX、メールのいずれかでお申込みください。
TEL 0772-69-0450/FAX 0772-72-2030
E-mail kankoshinko@city.kyotango.lg.jp

切：平成30年3月23日(金)

FAX用申込用紙 ※ 切り取らずにそのまま送信してください。

ご所属・お名前

ご住所

TEL