



飛鳥時代のパエーリャ講座



今年のクリスマスは家族や友達と奈良産米を使用した奥村式パエーリャを食べよう！

スペインの米の産地であるバレンシア地方の郷土料理であるパエーリャ。スペインではお父さんの家庭料理として知られるパエーリャは、なんと飛鳥時代に日本に伝承していたのです。

今回の講座では、伝承料理研究家である奥村彪生先生から、日本人とお米の関係、料理に合わせた米の使い方や奥村式パエーリャのレシピを学びます。

そして、講義の最後には、参加者全員で奈良市産米を使用した奥村式パエーリャとクリスマスメニューを味わいます。



奈良県在住

学術博士・伝承料理研究家

奥村 彪生 先生



日 時：平成29年12月9日（土）12:00～14:00（受付 11:30～）

場 所：大和料理 物集女 3階（奈良市大宮町6丁目6-11）近鉄新大宮駅から徒歩約5分

講 演：伝承料理研究家 奥村 彪生 先生「飛鳥時代のパエーリャ」

試 食：奥村式パエーリャ、エスカベツチェ、明太子と奈良産豆腐のカナッペ

募 集：40名（先着申込順）

参加費：1,000円（税込み）

※飲み物は、乾杯用の奈良の日本酒、ワイン及びソフトドリンクを用意しております。

※申込み後のキャンセルは事前のご連絡にご協力よろしく申し上げます。

※荒天の場合は、イベントを中止させていただく場合がございます。お申込み時に連絡いただいた電話番号またはメールにてご連絡いたします。

申込用紙

申込締切12月5日(火)必着

下記に記入の上、FAXにてお申し込みください。

フリガナ 代表者氏名			参加希 望人数	名
住所			E-mail	
TEL		FAX		
フリガナ 同行者氏名			小学生以 下の場合 は年齢を 記入下さい	
フリガナ 同行者氏名				
フリガナ 同行者氏名				

※ご記入いただきました個人情報につきましては、当目的以外に使用することはありません。

【お問合せ、申込先】 ※FAXまたはE-mailにて上記必要事項記入のうえお申し込みください。

「奈良市産米消費拡大事業体験講座」事務局（株式会社）プロデュース内）

電話：06-4964-8872 FAX:06-4964-8809 ※担当：浄閑・小沢・吉岡 対応時間：平日10時～18時まで

E-mail：naranookome@jproduce.co.jp

ご注意事項

・お酒を飲まれる方については、飲酒運転防止のため、お車でのご来場は固くお断りいたします。
・飲酒運転は法律で禁止されています。電車・バスなど公共交通機関をご利用ください。

主催：奈良市

協力：特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会