



『2019年アンダルシア産イベリコハム公式コルタドールセミナー』

2019年7月3日(水) 5日(金)



この度、スペイン・アンダルシア州政府 アンダルシア製品輸出促進公社 (EXTENDA) は、内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会、一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会、一般社団法人 日本バーテンダー協会のご協力のもと、アンダルシア産イベリコハムの更なるイメージの向上と既に日本に輸入されているアンダルシア産イベリコハムの更なる普及と市場拡大を目的に、昨年に引き続きアンダルシア産イベリコハムのマーケティングに関する業界向けセミナーを開催する運びとなりました。

セミナーでは、専門家によるイベリコハムの特殊な製造工程やイベリコ豚に関する講義が行われ、終了後、出席者全員に受講修了書が授与されます。

また、今年は隔年開催の『第7回アンダルシア産イベリコハム公式コルタドールコンテスト』の年にあたり、引き続き、午後の部においてコンテストを実施いたします。

第一部・第二部とも参加費は無料となっております。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

記

主催：スペイン・アンダルシア州政府 アンダルシア製品輸出促進公社(EXTENDA)

協力：内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会(AJCA)

一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会(HBA)

一般社団法人 日本バーテンダー協会(NBA)

協賛：アンダルシア州イベリコハムメーカー

講師(予定)：スペイン産生ハム国際親善協会 (AGACUJ) 指導部長 ペドロ・カスコ氏

Venencia & Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード氏

日程	会場	定員
7月3日(水)	大阪 会場：大阪ガス ハグミュージアム 5F セミナールーム 〒550-0023 大阪府 大阪市西区千代崎 3-2-59	60名
7月5日(金)	東京 会場：内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 B1 マリンルーム 〒105-0011 東京都港区芝公園 3-6-22 JC ビル	60名

参加ご希望の方は、6月24日(月)までに裏面のセミナー申込書をご記入の上 FAXにてお申し込み下さい。

セミナーの参加申し込み及び問い合わせ先：

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会

〒105-0011 東京都港区芝公園 3-6-22 JC ビル 5F

Tel: 03-5473-7241 Fax:03-5473-7244 E-mail: contest@ajca.jp





プログラム

2019年7月3日（水） 5日（金）

大阪（3日）：大阪ガス ハグミュージアム 5F セミナールーム（大阪府 大阪市西区千代崎 3-2-59）

東京（5日）：公益社団法人 全日本司厨士協会 B1 マリンルーム（東京都港区芝公園 3-6-22 JC ビル）

9:00	セミナー受付開始
第一部 9:30-11:45	
9:30 - 9:45	セミナー開催の挨拶
9:45 - 10:30	<u>アンダルシア産イベリコハム概論（仮）</u> 講師：スペイン産生ハム国際親善協会（AGACUJ） 指導部長 ペドロ・カスコ
10:30-11:15	<u>イベリコハムのカッティング技術（仮）</u> 講師：Venencia & Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード
11:15-11:45	アンダルシア産イベリコハム輸入業者によるイベリコハム試食会
11:45-12:00	セミナー受講証の授与、セミナー終了 *スペイン・アンダルシア製品輸出促進公社(EXTENDA)担当より受講者にお渡しします。
12:00-13:00	各自昼食 *受講者の昼食は自己負担です。
第二部 13:00-16:30（希望者のみ）	
13:00-16:30	実技試験 *実技試験終了後、30分の休憩をはさみ、同会場にてコンテスト授賞式を行います。（16:30頃終了予定）

*プログラム内容は変更されることがありますので予めご了承ください。

*過去に開催されたセミナー、及びコンテストに関しては www.extenda.jpにてご覧頂けます。

試験内容（予定）

実技試験・・・ハモンの固い皮を切り取った状態からカッティングして頂きます。

（ナイフ・ハム台・皿等は当方でご用意いたします）

*詳細は後日、コンテスト参加希望者の方々にお知らせいたします。

*ハムのカッティングについてのビデオも上記HP www.extenda.jpにてご覧いただけますので、ご参考下さい。

