

**『2011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&コンテスト予選』  
2011年7月19日(火)～22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、公益社団法人 全日本司厨士協会、社団法人 日本ホテルバーメンズ協会、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カッティングに関するセミナーを開催する運びとなりました。

セミナーでは、スペイン人講師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、及び『アンダルシア産食材を使用した料理コンテスト』の歴代入賞シェフによるイベリコハムを使用したレシピ紹介が行われる予定です。セミナー終了後、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3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』の予選(実技・筆記)を同日午後実施いたします。審査を通過された方には 2011年11月に東京で開催される最終試験に臨んで頂きます。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：公益社団法人 全日本司厨士協会(AJCA)

社団法人 日本ホテルバーメンズ協会(HBA)

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

(コバップ社、コンソルシオ・デ・ハブーゴ社、サンチェス・ロメロ・カルバハル社、シエラ・マヨール社)

講師：Venencia Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード氏、

『アンダルシア産食材を使用した料理コンテスト』入賞シェフ

日程	会場	定員
7月19日(火)	長崎 会場：NBC 別館 〒850-0054 長崎県長崎市上町 1-35	60名
7月20日(水)	京都 会場：京都全日空ホテル 〒604-0055 京都府京都市中京区堀川通二条城前	60名
7月21日(木)	京都 会場：京都全日空ホテル 〒604-0055 京都府京都市中京区堀川通二条城前	60名
7月22日(金)	東京 会場：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	60名

添付のセミナー申込書は必ず **6月30日(木)まで**に公益社団法人 全日本司厨士協会まで FAX(03-5473-7244)でご送付いただけますようお願い申し上げます。尚、セミナー内容は4日間同じです。

セミナーの参加申し込み及び問い合わせ先：

**公益社団法人 全日本司厨士協会** 『コルタドールセミナー』 担当：稲田

〒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: [info@ajca.jp](mailto:info@ajca.jp)

**プログラム**

**2011年7月19日（火）～22日（金）**

長崎会場（19日）：NBC 別館（長崎県長崎市上町 1-35）  
 京都会場（20日・21日）：京都全日空ホテル（京都府京都市中京区堀川通二条城前）  
 東京会場（22日）：公益社団法人 全日本司厨士協会（東京都港区芝公園 3-6-22 JC ビル）

9:30	セミナー受付開始
<b>第一部 10:00-12:15</b>	
10:00	セミナー開催の挨拶
10:10 -10:45	<u>アンダルシア産イベリコハムとは</u> 講師：Venencia & Imagen S.L.代表 ヘスス・デルガード
10:45 -11:30	<u>イベリコハムを使用したレシピ紹介</u> 講師：『アンダルシア産食材を使用した料理コンテスト』入賞シェフ
11:30-12:00	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
12:00-12:15	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。
12:15-13:00	各自昼食 *受講者の昼食は自己負担です。
<b>第二部 13:00-15:00（希望者のみ）</b>	
13:00-13:45	筆記試験
13:45-15:00	実技試験

\*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。

**試験内容（予定）**

筆記試験・・・セミナー内容から出題

実技試験・・・ハモンの固い皮を切り取った状態から1人前を皿に盛り付けて頂きます。

（ナイフ・ハム台・皿等は当方でご用意いたします）

\*筆記試験、実技試験に通過した方は11月に東京で行われる最終実技試験に出場して頂きます。  
 最終実技試験の詳細は別途お知らせいたします。

下記HPにて過去に行われましたセミナー及びボルタドールコンテストの詳細、ハムのカットイング  
 についてのビデオがご覧いただけます。 <http://www.amigosdeandalucia.jp/main.html>

## 参加申込書

A

送付先：公益社団法人全日本司厨士協会 担当： 稲田 行  
**FAX：03-5473-7244**

申込期限は 6月30日（木曜日）とさせていただきます

<input type="checkbox"/> 公益社団法人 全日本司厨士協会会員（AJCA） <input type="checkbox"/> 社団法人 日本ホテルバーメンス協会（HBA） <input type="checkbox"/> 社団法人 日本バーテンダー協会（NBA） <input type="checkbox"/> イベリコハム輸入業者による紹介（輸入業者名：_____）
1. - お名前
2. - ご職業
3. - 所属しているレストラン／バル／店 名称：  住所：  連絡先： Tel：_____ Fax：_____ E-MAIL：_____
4. - 参加申し込み  <input type="checkbox"/> セミナーのみ <input type="checkbox"/> セミナーと実技・筆記試験
5. - 参加希望日（1日お選びください）  <input type="checkbox"/> 7/19（長崎） <input type="checkbox"/> 7/20（京都） <input type="checkbox"/> 7/21（京都） <input type="checkbox"/> 7/22（東京）
6. - 所属のレストラン／バル／店でお取り扱い頂いているアンダルシア産イベリコハムメーカー <input type="checkbox"/> コバップ COVAP <input type="checkbox"/> コンソルシオ・デ・ハブーゴ Consorcio de Jabugo <input type="checkbox"/> サンチェス・ロメロ・カルバハル Sánchez Romero Carvajal (5J) <input type="checkbox"/> シエラ・マヨール Sierra Mayor <input type="checkbox"/> その他（ご記入下さい）_____ <input type="checkbox"/> なし（アンダルシア産イベリコハムは取り扱いしていない）

- \* 定員を超える申し込みがあった場合は、AJCA、HBA、NBA 3協会の会員を優先させていただきます。  
予めご了承ください。尚、当日はお名刺を1枚お持ち下さい。
- \* 当イベントはフードビジネスに従事している方を対象としております。一般の方のご入場はお断りさせていただきますのでご了承ください。