

NIGIWAI LABO

第11回セミナーのご案内

会員限定
2名様までご参加いただけます。

講師：レストランバスク
オーナーシェフ

深谷 宏治 氏



テーマ：「私とサンセバスチャン」

なぜ理工系の大学を卒業して料理人に、それもフレンチやイタリアンでなくスペイン、バスク料理をやったのか？

なぜバル街や世界料理学会を行政の補助金を使わずやっているのか？

なぜサンセバスチャンが今世界一美食の町と言われるようになったのか？

今から45年前バスク料理の父と言われているルイス・イリサル氏の元で修業し、今でも2年に一度は戻り、街の移り変わり、この街の秘めている日本にない底力を話せればと思います。

講師プロフィール

- ・1947年函館に生まれる。
- ・1970年東京理科大学工学部機械科卒業
- ・1975年渡欧スペインサンセバスチャンで、ルイス・イリサルの元で修業
- ・1981年プチレストランバスク、1985年レストランバスク開店
- ・2000年スペイン料理「料理 料理場 料理人」を柴田書店から刊行

- ・2004年スペインフォーラムin函館を開催。
その中の企画の一つにバル街があった。
- ・2009年世界料理学会in函館を開催。今年で8回目になる。
- ・2009年日本で初めての美食カレンダーを販売
- ・2014年函館で、日本で初めてのソシエダを結成

開催日 **2019.10.15** (火)
開演 **16:00~17:45**
開場 **15:30**
会場 **富士ソフト アキバプラザ
6階 セミナールーム1**
〒101-0022
東京都千代田区神田練堀町3
JR 秋葉原駅近く・駐車場完備

通常の時間と
異なります。



お申込み・お問合せ先

株式会社賑わい創研 NIGIWAI LABO 事務局
担当：石川 孝 TEL：080-3701-9216 FAX:03-3556-7630
営業時間：平日 9:00 ~ 17:00
〒102-0071 東京都千代田区富士見2丁目10番2号 飯田橋グラン・ブルーム28F

賑わい創研