

ブラジル料理&セミナー

9月24日(月曜(祝日))

① 11:30~14:00

② 17:00~19:30



Sabor & Cultura

【日時】 2018年9月24日(月曜(祝日))

【時間】 ① 11:30~14:00 ② 17:00~19:30 (2回開催)

【場所】 東京都墨田区江東橋4-29-16 プラザ錦糸町ビル10F
(錦糸町駅南口から徒歩2分)

【内容】 ★ ブラジル料理の紹介(一部デモンストレーションあり)

- ブラジル風海鮮シチュー(MOQUECA)
- 鶏肉とオクラの煮物(FRANGO COM QUIABO)
- ケールの葉炒め(COUVE-MANTEIGA)
- カリオカ豆の煮物(FEIJAO)
- キャサバ粉炒め(FAROFÁ)
- 人参ケーキ(BOLO DE CENOURA)
- パッションフルーツのムース(MOUSSE DE MARACUJA)

※材料の仕入れの都合により、変更の可能性あり

★ 食事(上記メニュー、ドリンクなど他)

★ セミナー

- 本日のブラジル料理解説
- ブラジルの生活・食文化
- ポルトガル語の特徴とは

【参加人数】 各回最大15名

【参加費】 5,000円(飲食代含む、税込)

※事前振り込みをお願いします。

※振り込み順に先着とさせていただきます。

【主催】 H&A コンサルティング

料理研究家 いしづ あきこ

【申込方法】

参加ご希望の方は、こちらのサイトURLから
お願いいたします。

<https://h-a-consulting.tokyo/contact>

※お手数ですが本文の欄に、イベント名・ご希望の回を必ずご記入くださいませ。



H&A コンサルティング
(代表 星 淳子)

日系ブラジル人・ブラジルで歯科
医師免許取得・現在語学教師とコ
ンサルティング会社経営。



いしづ あきこ

料理研究家/管理栄養士/
フードコーディネーター

大学卒業後、食品メーカーの営業として
勤務。夫の仕事の都合でブラジルに駐在、
南米料理を学ぶ。

帰国後、料理研究家のもとでアシスタント
をし経験を積む。

料理教室「Casa Akiko」主宰。旬を大切に
した家庭料理や簡単おもてなし料理を紹
介している。

