

【ブラジル料理&セミナー】vol.02

～真夏のクリスマスとお正月について知ろう～



Sabor & Cultura

【日時】 2018年12月01日(土)

【時間】 17:00～19:30

【場所】 西日暮里駅から徒歩10分

(決定された参加者の方に詳細ご案内いたします)

【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)

- チキンのストロガノフ(STROGONOFF DE FRANGO)
- コシーニャ(COXINHA)
- ヤシの新芽入りマヨネーズサラダ(SALADA DE MAIONESE)
- 細切りジャガイモ揚げ(BATATA-PALHA)
- チーズパン(PAO DE QUEIJO)
- ココナッツケーキ(BOLO GELADO DE COCO)

※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

- ブラジルと日本のクリスマス&お正月の違い

【参加人数】 最大12名

【参加費】 4,500円(飲食代含む、税込)

※ブラジル式のプレゼント交換(amigo secreto)を行いますので、500円程度の品物をご用意下さい。

※事前申込をお願いします。お支払いは当日でお願いします。

※申込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、イベント名を必ずご記入くださいませ。

※準備の都合により申込みについては11月
24日(土)をもって締め切らせて頂きます。



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。

