

**★世界各国の本格名物レシピを学べる人気講座がリニューアル★  
食文化スタディ「Let's ピンチョス！スペイン・バルの味」開催  
～メディアで活躍中のスペイン料理の巨匠の直伝レシピを紹介～  
4月20日(月)より 全国のホームメイド協会にて実施**

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、全国121教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、4月20日(月)より、本格的なスペイン料理を学べる食文化スタディ「Let's ピンチョス！スペイン・バルの味」を開催いたします。

「食文化スタディ」は食材や「食」にまつわるテーマをピックアップし、栄養や効能、調理のコツなど「食」をより深く掘り下げ、知識と理解を深めるホームメイド協会の人気講座です。これまで40講座以上を開催してきましたが、2009年4月より、更に内容を充実させ、リニューアルスタートいたします。

リニューアル第1回目は、スペイン料理にスポットを当てた食文化スタディ「Let's ピンチョス！スペイン・バルの味」を開催いたします。スペインといえば、闘牛・フラメンコ・芸術など様々な伝統文化で有名ですが、食文化に関しても世界的に認められています。生ハム、イベリコ豚、オリーブオイルやソーセージ、魚介類、柑橘類など、上質な食材の宝庫です。本講座では、スペイン・バルで人気のピンチョスを始めとした、ビールやワインのおつまみとして人気のレシピをスペイン料理の巨匠、檀上桂太シェフが提供します。

**★人気急上昇スポット！「スペイン・バル」とは？★**

スペインの町で見かける「BAR」の発音が「バル」。日本のBARのイメージとは少し異なり、スペインの「バル」は、朝8時頃から、深夜まで営業している店が多く、朝食・ランチ・バーなど、気軽に利用でき、スペイン人の日常生活において欠かせない場所です。



**★「ピンチョス」ってどんな料理？★**

アペタイザーの一つで、スペインのバスク地方のバルの定番メニューです。パンにのせる食材は、スペイン自慢の食材の魚(とくにメルルーサ、タラ、アンチョビ)、イベリコ豚の生ハム、トルティージャ、肉詰めピーマン、コロッケなどをはじめ、様々なアレンジが可能です。



**★スペイン料理の巨匠 檀上桂太シェフがレシピを考案★**

今回は、スペイン・バルの老舗「ティオ ダンジョウ」オーナーシェフの檀上桂太氏がレシピを考案。TV「チューボーですよ!」では、「街の巨匠」として紹介され、スペインの食文化の紹介者としてメディアでも活躍中です。

「ティオ ダンジョウ」は、本場スペイン・バルを日本で体感できるスポットとして、近年、注目を浴びています。



「ティオ ダンジョウ」  
オーナーシェフ 檀上桂太氏

## 食文化スタディ「Let's ピンチョス！スペイン・バルの味」概要

・開催日時：4月20日(月)～5月31日(日)

AM 10:00～/PM 13:30～/PM 18:30～(約2時間30分)

・会場：全国のホームメイド協会の教室121校

(※詳細はお問い合わせ下さい。)

・内容：スペイン「バル」の食文化調理実習と試食

・実習メニュー：①コカ・エスカリパーダ(焼き野菜のコカ)

②トルティージャ、生ハム、チョリソーのピンチョス

③ソパ・デ・アホ(ニンニクスープ)

④アリオリソース

・応募方法：開催教室に直接お問い合わせ下さい。

・金額：一般：4,500円

ホームメイド協会会員：3,900円

・応募締切：定員になり次第締め切り



## 「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。2009年4月のリニューアルにより、食文化共催講座、食文化スタディ、食文化スペシャルの3つのスタイルにて展開していきます。

### 【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| ★ チーズ:チーズ普及協議会       | ★ ドイツ家庭の味:ドイツ農産物振興会  |
| ★ ごま:(株)オニザキコーポレーション | ★ トスカーナ:ルッカ国際料理学院    |
| ★ イカ:全国漁業共同組合連合会     | ★ ギリシャ:ギリシャ政府観光局     |
| ★ 昆布:ファラムインターナショナル   | ★ ブラジル:ブラジル大使館・ラテン大和 |



## ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に121箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882