

仙台・アカプルコ姉妹都市提携50周年記念

# 料理教室

～メキシコ・アカプルコの味を知ろう！～

メキシコ・アカプルコ市との国際姉妹都市提携50周年を記念し、在日メキシコ大使館のシェフを講師としたメキシコやアカプルコ市の料理を学ぶ料理教室を開催します！遠く離れたメキシコの食文化に触れてみませんか？お気軽にお申込みください！

【日 時】令和5年11月4日（土）、5日（日）11：00～15：00

※受付開始 10：30～

【場 所】仙台市ガス局ショールーム ガスサロン1階  
キッチンパレット（仙台市青葉区中央2-10-24）

【定 員】各日最大16名

【参加費】お一人1,000円

【持ち物】エプロン、三角巾（バンダナ等も可）

【申 込】下記URLもしくはQRコードからお申込みください。  
（みやぎ電子申請システム）

<https://www.shinsei.elg-front.jp/miyagi2/uketsuke/form.do?acs=acapulco>



## 講師紹介

在日メキシコ大使館シェフ  
ヘルマン・オリバ・カンポス氏

在日メキシコ大使館メキシコ料理プロモーション担当/メキシコ食文化保存協会役員。

メキシコ・コリマ大学で美食学士の学位を取得後、メキシコ、アメリカ、フランス、イタリア、モナコ等で食やワインに関する経験を積む。2019年メキシコ若手ソムリエコンクール3位入賞。

2019年より在日メキシコ大使館のシェフを務めながらメキシコ料理の普及活動を行っている。

## メニュー

- ①ワカモーレ（アボカドのディップ）
- ②トルティーヤ（メキシコの主食・トウモロコシの薄いパン）
- ③セビーチェ・アカプルケーニョ（アカプルコの魚介のマリネ）
- ④ハマйкаジュース（ハイビスカスのジュース）

## ★当日の内容（予定）★

調理体験と実食、シェフによるアカプルコ市の紹介、メキシコの食べ物に関するクイズ

## ★注意事項★

- ・4名程度のグループ実習となります。他のお申込者様と同じキッチン台で調理いただく可能性がございますので、ご了承ください。
- ・お子様が参加される場合は小学生以上が対象となります。
- ・参加者以外の方の見学はできません。
- ・アレルギーへの対応はいたしかねます。
- ・定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。
- ・申込結果についてはメールでご連絡いたします。
- ・駐車場はございません。公共交通機関か最寄りの駐車場をご利用ください。

## ★感染症対策について★

- 感染症拡大防止の取り組みとして、下記の感染症対策をとったうえで料理教室を開催いたしますので、ご了承のうえ、お申込み・ご参加ください。
- ・料理教室ではマスクの着用を推奨しますが、必須ではございません。
  - ・教室中の室内喚起を実施いたします。
  - ・発熱（37.5℃以上）や咳などの風邪の症状、息苦しさや倦怠感等の症状がある場合は、参加をお断りさせていただきます。体調不良の際は、下記問い合わせ先までご連絡ください。

## ●仙台市とアカプルコ市

1614年（慶長19年）に支倉常長率いる慶長遣欧使節のアカプルコ上陸を縁に、1973年（昭和48年）10月23日に国際姉妹都市となりました。

●主催：仙台市

●協力：在日メキシコ大使館

お問合せ 仙台市文化観光局交流企画課

TEL：022-214-1252 email: kik002040@city.sendai.jp