



セバスチャン・ゾザヤ シャルクュトリ特別講習会 東京

Sébastien Zozaya (Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur 2019)



日本シャルキュトリ協会では、現在、フランスで最も脚光を浴びている MOF シェフ、セバスチャン・ゾザヤ氏を招いて特別講習会を開催いたします。



伝統的なシャルキュトリの基本をふまえつつ、現代的なセンスで、オリジナルの作品を次々と生み出しているシャルキュティエの第一人者。地元の小規模生産者から選んだ新鮮な季節の食材を使うのがゾザヤ氏の信条です。

塩分や脂肪分を抑え、自然のリズムに沿った毎日の食生活を尊重するゾザヤ氏のこだわり、植物や自然の要素を取り入れた季節感あふれるシャルキュトリ作品の魅力を伝授いたします。

これからの時代を担う、ゾザヤ氏の技術を直接学べるまたとないチャンスです！皆様のご参加をお待ちしております。

- 日時： 2023 年 10 月 16 日（月） 定員 70 名（先着順）
13 :00 – 17 :00 （受付開始： 12 :30）
- 会場： 服部栄養専門学校 <https://www.hattori.ac.jp/access/>
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 2 5 – 4
- 内容： シャルクュトリの製作実演 5 品 ※ 全品試食あり 通訳あり
（予定作品）バスク風テリーヌ・カンパーニュ、フランス南西地方のブーダンノワール エスプレット風味
鶏レバーのムース ポートワイン風味、豚すね肉小型ハムの生ハーブ巻き、豚肉のパイ包み
- 参加費： 日本シャルキュトリ協会(ACFJ)会員 10,000 円 一般 15,000 円（どちらも税込）
日本シャルキュトリ協会の会員に登録いただきますと当協会の全てのイベントに会員価格でご参加いただけます。
【登録料】3,000 円（初年度のみ） 【年会費】 個人会員 3,000 円 / 法人会員 20,000 円
ご登録方法： <http://charcuterie.jp/member.html> お問い合わせ info@charcuterie.jp

お申し込み・お支払い方法について

- ① お申し込みフォームよりお申し込みください（クレジットカード・コンビニ・ペイジー決済が選択できます）下記の URL もしくは右の QR コードからお申し込みください
https://eventpay.jp/event_info/?shop_code=8557237638502749&EventCode=P119687195



- ② 銀行振込および請求書をご希望の方は下記を明記の上メールよりお申し込みください。
ご氏名及びフリガナ・勤務先・メールアドレス・ご連絡のつく電話番号・会員番号（ACFJ 会員の方のみ）
日本シャルキュトリ協会事務局 Mail: info@charcuterie.jp

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

主催： 日本シャルキュトリ協会 〒 101-0064 東京都千代田区神田猿樂町 2-7-5 NK ビル 4F（株式会社オーダス内）info@charcuterie.jp 03-5615-8068