MADE IN SPAIN · EST 1936

Olive Oils

GOYA

本場スペインと日本のスペシャリストから学ぶ、料理を引き立てる
エキストラバージンオリーブオイルの選び方と使い分け

# エキストラバージンオリーブオイル セミナーのご案内

幕張メッセ国際会議場中会議室 101-A （３６席）

**2月18・19・20日 10:30～12:00**

席数に限りがありますのでお早めにお申込みください。

**参加無料**

お申込みフォーム

コーヒー、ワイン、日本酒、チョコレートは、いずれも
「テイスティング（官能評価）」の世界に属する食品・飲料です。しかし、単独の
素材そのものをテイスティングすることは、決して一般的ではありません。
エクストラバージン・オリーブオイルも同様で、適切な組み合わせによってこそ、
料理の持つ可能性を最大限に引き出すことができます。
本セミナーでは、プロフェッショナルの視点から、シンプルで実践的な
テイスティング方法をお伝えします。力強く青々しい個性を持つオイルから、
バランスが良く汎用性の高いブレンドまで、用途に応じてオイルを選ぶ感覚と
技術を身につけていただけます。
このヒントは、あなたの料理に、これまでにない奥行きと深みをもたらすはずです。

## セミナー講師（プロフィール）

### アントニオ・マルティン氏

（GOYA España, S.A.U. 品質管理ディレクター／
官能評価・クパージュ設計責任者）

20年以上にわたり、GOYAブランドにおける品質管理と官能評価、製品の一貫性維持を統括。
複数の品種や熟度の異なる実を組み合わせる「クパージュ（ブレンド）」の設計を直接担い、香り・苦味・辛味の調和が取れた、消費者が心から楽しめるオイルづくりを追求しています。
厳格な品質管理により、GOYAのオリーブオイルは国際コンクールで累計500以上の賞を受賞。世界的に高く評価されるその品質を支える中心人物です。高度な技術的知見を、誰にでも分かりやすく伝える教育的表現力にも定評があります。

### 真覚 久美子氏

（和食とスペインの地中海食の食文化コーディネーター、
プロデューサー）

東京生まれ。38年間にわたるスペイン在住経験を活かし、日本とスペインの食文化を結ぶ架け橋として活動。1992年より、スペインのガストロノミーや各地の食材を紹介する特別番組の企画・撮影コーディネートを多数手がけています。
また、和食の精神である「自然の尊重」や「伝統的な食習慣・技術」をスペインへ広める啓蒙活動にも尽力。料理人・高倉弘清氏と共に8年間にわたり、和食の技法や「うま味」を地中海食に融合させるセミナーを開催してきました。
現在は、長寿を支える地中海食の要であるオリーブオイルの健康価値、そして和食との優れた相性に深く着目し、その普及に努めています。

GOYA
www.goyaoliveoils.jp
Goya 公式ホームページ

GOYA® エキストラバージン
オリーブオイルを
使ったレシピ情報を掲載中！
毎週レシピ更新中！
Instagram
@goya_oliveoil_japan

GOYA_OLIVEOIL_JAPAN

IMAI GROUP
株式会社イマイ
TEL:03-3260-6060
info@imaigroup.com