

# 世界が求める美食とは

## ～スペイン・バスクからの発信～

スペイン・バスク州の美食の街、サンセバスチャンにある料理専門大学、バスクカリナリーセンター(BCC)から専任講師であるシェフ2名をお迎えし、最先端の食について学びます

世界中から食を極めるために学生が集まるBCC。NAFICは2022年12月に連携協定を締結し、BCCとの交流事業の実施によってNAFICの教育機能の更なる向上を目指しています。  
このたび、BCCよりシェフ2名を招聘し、講義と実演を通じて、世界の料理の潮流を伝えていただきます。



イメージ



シェフコーディネーター  
(BCC専任講師・統括)

LUIS ARRUFAT 氏  
ルイス・アルファット

エル ブジ (El Bulli) レストランのペストリーシェフを務め、フェラン アドリア (Ferrán Adrià) のチームの一員として勤務経験のほか、ミシュランスターレストラン Arzak などのレストランで研究開発の責任ある職も歴任



BCC専任講師

MARKEL AGUIRRE MUGICA 氏  
マルケル・アギーレ・ムヒカ

El Racó de Can Fabesなどのミシュランスターレストランや高級5つ星ホテルでの勤務経験の他、過去にバルセロナにあるNobu Barcelonaのオープン事業全体を管理



「Basque Culinary Center (BCC)」とは、2009年に設立された「料理」で「学位」を取得できる4年制の大学です。BCCは美食の発展と促進を目的として、トレーニング、イノベーション、研究、起業家精神が共存する独特なエコシステムを形成しています。

# 2023年 11月 21日 火

①午前の部 (講義) 9:30～11:30 (受付9:00～)

バスク州やバスク料理の特徴を紹介、BCCの最新の研究内容や学校紹介

②午後の部 (実演) 13:00～16:00 (受付12:30～)

最先端の料理技術の知見を踏まえた料理のデモンストレーション

### ●会場

なら食と農の魅力創造国際大学校 ①附属セミナーハウス セミナールーム (奈良県桜井市高家2220-1)  
②安倍校舎 実践バンケット (奈良県桜井市高家2217)

### ●対象者

飲食サービス業に従事している人、  
食に関心がある人

●参加費無料・要事前申込  
(定員 ①100名 ②50名)

※申し込み方法等、詳細は裏面をご覧ください

主催



奈良県立

なら食と農の魅力創造国際大学校

2年制  
専門学校

NAFIC

検索



# お申し込み（事前申込制）・会場案内

## お申し込み方法

参加希望講座、名前（フリガナ）、電話番号、勤務先、FAX番号またはEメールアドレス、ご利用交通手段（送迎バス利用の有無）を明記のうえ、FAXまたはWEB（申込みフォーム）でお申し込みください。

## ●参加のご連絡

申し込みが定員（①100名②50名）を超えた場合は抽選となります。  
参加の可否については、11月16日までにFAXまたはEメールでお知らせします。

## お申し込み期限

11月10日（金）まで

※ お申し込みされた方へはFAXまたはEメールで確認のご連絡をさしあげます。  
ドメイン「@office.pref.nara.lg.jp」からのEメールを受信できるよう設定をお願いします。

## お問い合わせ先

なら食と農の魅力創造国際大学校  
フードクリエイティブ学科 食・研修係  
TEL.0744-46-9700（平日8:30-17:15）

※ご応募いただきました個人情報、本講座の運営にのみ使用します。  
※災害や感染症感染拡大の状況によってやむなくイベントを中止する場合は、お申し込み時にいただいたFAXまたはEメールへ連絡します。

## 参加申込はこちらからアクセス

▼申込みフォームURL

<https://www3.pref.nara.jp/nafic/apply-training-food/>



## アクセス

住所：奈良県桜井市大字高家2217

○近鉄・JR桜井駅より車で約10分（約4km）

○近鉄橿原神宮前駅より車で約15分（約5km）

※会場周辺まで利用できる公共交通機関はございません。

スクールバスによる送迎バスを運行します（無料）。

※自動車でお越しの際は、校内の駐車場をご利用ください。

## 無料送迎バス

桜井駅北口ロータリー発着

行き 桜井駅 12:30 発

帰り NAFIC 16:30 発（レセプション参加者は18:45発）

※要事前申込。申し込みがない場合は運行しません。



## レセプションのご案内（午後の部に参加の方へ）

午後の部の終了後にセミナーハウスにてシェフを囲んだレセプションを実施します。軽食とドリンクを提供する立食スタイルです。17時～18時30分。参加費2,000円。 ※現金にて当日徴収

## NAFIC特別講座 参加申込書（FAX番号 0744-46-3370）

(希望する講座に○を) 参加希望講座 ( ) ①午前の部(講演) ( ) ②午後の部(実演)	
(ふりがな) 名前	(平日の昼間に連絡がとれる電話番号をご記載ください) 電話番号 ( )
勤務先 (店名・会社名等)  (所在地)	
FAX番号またはEメールアドレス	
送迎バス利用希望 (有・無)	レセプション参加希望 (有・無) ※参加費2千円(現金・当日徴収)