

# スペイン料理 & ワイン スペインへの研修旅行

**対象者:** プロの料理人の作る本場の味、現役ソムリエによるワイン選びなど、  
スペインの食文化に興味がある方。

**目的:** 伝統的なスペイン料理とワインについて学び、  
レストランでのサービステクニックを身につける。(5日間)

**グループ:** 8~12人のグループ、日本語の通訳付き。

**場所:** スペイン北部の都市ソリア

**宿泊先:** 街の中心にある4つ星ホテル(商工会議所より徒歩2分)

## 料理コース *Curso de cocina*

講師: ファン・カルロス・ベニート

2007年、マドリッド・バリアドリッドで行われたコンクールでファイナリストとなったほか、  
サンセバスティアンで開催されたコンクールでは、準優勝。また、アストゥリアス王族の  
ソリア来訪の際には、調理主任を任される。さらに、指導者としても2006年~2008年、  
カスティーリャ・イ・レオン自治州主催のプロのための料理講習を担当するなど、  
様々な功績を挙げている。



## ワイン、チーズ、オリーブオイルのセミナー & 試飲食会

*Cata de vinos, quesos y aceite de oliva*

講師: シモン・デ・フランシスコ

レストラン「エル・フォゴン・デ・サルバドール」のオーナー兼ソムリエ。  
スペイン美食界の展望の指針となるであろう一人。

【お問合せ】 [スペイン留学.jp](http://spainryugaku.jp)

〒530-0001 大阪市北区梅田  
2-5-8 千代田ビル西別館 2F  
TEL/FAX: 06-6346-5554  
E-mail: [info@spainryugaku.jp](mailto:info@spainryugaku.jp)  
[www.spainryugaku.jp](http://www.spainryugaku.jp)



# スペイン料理&ワイン研修 ソリア・マドリード8日間の旅

近年、日本でも人気の高いスペイン料理を、本場スペインで学んでみませんか？

合計で約24時間の料理・ワインクラスと約4時間のスペイン語クラスをセットにした、料理・ワイン研修ツアー。コース終了後には、ソリア商工会議所より修了証書が授与されます。

研修は、数々の入賞経験を持つ現役のスペイン人シェフ、ソムリエが担当し、プロ、アマチュア問わず、スペインの料理・ワインに興味のある方を対象としております。なお、研修時には日本語の通訳が付きますので、スペイン語に不安のある方でも、安心してご参加いただけます。

研修期間中の昼食は、現地の高級レストランにて伝統的なスペイン料理、夕食はいくつかのレストランまたはバルでタパスをご賞味いただきます。

期間：2010年7月5日（月）～7月12日（月） 8日間  
 研修地：スペイン カスティーリャ・イ・レオン州の都市 ソリア  
 旅行代金：1-2名様一室利用 449,800円（税込み）

**お申し込み期限**  
**2010年5月15日**

## <日程（予定）>

日時	月日	地名	現地時刻	予定（宿泊地）	食事
1	7/5（月）	関西国際空港発 マドリード着	10:00 20:25	空路フランクフルト経由にて、スペインの首都マドリードへ マドリード到着後ホテルへご案内いたします。（約30分）（マドリード泊）	朝：なし 昼：機内 夕：機内
2	7/6（火）	マドリード発 ソリア着	9:00 12:00	バスにてカスティーリャ・イ・レオン州の都市ソリア（約180Km、約3時間）へ ソリア到着後スペイン料理・ワイン研修（ソリア泊）	朝：ホテル 昼：レストラン 夜：タパス
3	7/7（水）	ソリア		終日：スペイン料理・ワイン研修（ソリア泊）	朝：ホテル 昼：レストラン 夜：タパス
4	7/8（木）	ソリア		終日：スペイン料理・ワイン研修（ソリア泊）	朝：ホテル 昼：レストラン 夜：タパス
5	7/9（金）	ソリア		終日：スペイン料理・ワイン研修（ソリア泊）	朝：ホテル 昼：レストラン 夜：タパス
6	7/10（土）	ソリア マドリード	午前中 午後	スペイン料理・ワイン研修 ワイナリー（ボデガ）見学の後、バスにてマドリードへ（マドリード泊）	朝：ホテル 昼：レストラン 夜：なし
7	7/11（日）	マドリード発	8:00 10:40	ホテルをチェックアウト後空港へ 空路、フランクフルト経由にて、帰国の途へ（機内泊）	朝：ホテル 昼：なし 夕：機内
8	7/12（月）	関西国際空港着	8:20	着後、入国税関手続終了後 ～解散～	朝：機内

## <料理・ワイン研修 モデルプラン>

最少催行人数：6名

月日	時間	スケジュール
7/6（火）	14:00-16:00 16:30-19:30 21:00-22:00	レストラン『メゾン・カスティジャーノ』にて昼食 料理クラス（例：ガスパチョ、子豚の丸焼き、たこのガリシア風） バル／レストランにてタパスの夕食
7/7（水）	9:00-10:00 10:00-13:00 14:00-16:00 16:30-19:30 21:00-22:00	スペイン語クラス ソムリエクラス レストラン『トランシュマンテ』にて昼食 料理クラス（例：トルティージャ、トルティージャを使ったタパス） バル／レストランにてタパスの夕食
7/8（木）	9:00-10:00 10:00-13:00 14:00-16:00 16:30-19:30 21:00-22:00	スペイン語クラス ソムリエクラス レストラン『リンコン・デ・サン・ファン』にて昼食 料理クラス（例：タパス数種、塩鱈のグラタン焼き） バル／レストランにてタパスの夕食
7/9（金）	9:00-10:00 10:00-13:00 14:00-16:00 16:30-19:30 21:00-22:00	スペイン語クラス ソムリエクラス レストラン『バルアルテ』 料理クラス（例：四種類のパエリア） バル／レストランにてタパスの夕食
7/10（土）	9:00-10:00 10:00-13:00 午後	スペイン語クラス ソムリエクラス ワイナリー（ボデガ）見学の後、マドリードへ レストラン『コンベント・デ・サン・エステバン・ゴルマス』にて昼食

お申込み・お問合せ

**スペイン留学.jp**

〒530-0001  
 大阪市北区梅田 2-5-8  
 千代田ビル西別館 2F  
 有限会社 ADELANTE 内  
 TEL/FAX: 06-6346-5554  
 E-mail: info@spainryugaku.jp  
 www.spainryugaku.jp



上記日程は、ルフトハンザ航空を利用し、フランクフルトを経由した場合となりますが、フィンランド航空（ヘルシンキ経由）、KLM オランダ航空（アムステルダム経由）を利用する場合もあり、その際には飛行機の出発・到着時間が変更となります。

上記<料理・ワイン研修のモデルプラン>はあくまでもプランの一例であり、参加人数及び希望等によって変更される可能性があります。

旅行代金は、2月8日の時点の燃油サーチャージをもとに算出しておりますが、燃油サーチャージがこの時点よりも値上がりした場合には差額を頂戴いたしますので、予めご了承下さい。

上記研修旅行の他に、長期料理留学の手配も行っております。詳細については弊社までお問い合わせ下さい。