

そうだ！ポルトガルへ行こう 2017 Summer

食品・ワイン販売コーナー10:00~17:00

その場でポルトガルの味を楽しめる軽食やワイン、お持ち帰りできる商品もご用意しております。直接インポーターや製造者からご購入頂けます。

小物・書籍販売コーナー10:00~17:00

ポルトガル製品(人形・アクセサリ・小物)やポルトガルを紹介した書籍を販売致します。直接インポーターや出版社からご購入頂けます。

セミナー・ワークショップ・ファドライブ

ポルトガルをより身近に感じることができるセミナーやワークショップ、ライブを用意しております。是非ご予約の上、お越しください。(ご予約は7月27日まで。それ以降は当日会場にて空席状況をご確認ください。)

知って得するオリーブオイル！ 11:00~12:00

講師 毛利宏乃(株式会社メルカード・ポルトガル取締役
日本オリーブオイルテイスター協会認定オリーブオイルテイスター)
定員15名 参加費1,600円(オリーブオイルのお土産付き)
オリーブオイルって、オリーブのジュースなの？製法から食卓での効果的な使い方まで、すぐに役立つ情報をたっぷりご紹介します。試飲体験も。



ワインで旅するポルトガル 12:30~13:45

講師 館農俊則(木下インターナショナル株式会社
マーケティング本部 ポルトガルワイン仕入担当)
定員 15名 参加費 1,500円(試飲付き)
世界のワイン生産地の中でも最も注目されるポルトガル。個性豊かなポルトガル各地のワインを分かりやすく解説します。



タイルに絵付け体験 14:15~15:15

講師 廣井ひとみ(ポルトガルタイル工房アル・アンダルス)
定員 10名 参加費 2,800円(材料・焼成費込)
美しい青色で人々を魅了するポルトガルタイル「アズレージョ」。あなたも絵付けを体験してみませんか。後日焼成しお送りします。



写真コーナー 10:00~17:00

写真家 安森智子
「旅は何かを求める人に奇跡をもたらす」
ポルトガルの海・空・大地を撮り続ける安森智子の作品を公開いたします。著書も販売予定。

旅行・留学相談コーナー

(3組限定・先着順・時間は個別に調整します)
ポルトガル長期滞在経験者と、無料にて旅行や留学の相談をして頂けます。ご希望の方は必ずご予約ください。

写真で旅するファドライブ 10:00~11:00

ファディスタ 浅井雅子, ギター 稲葉光, ポルトガルギター 柴内貴彦
定員 20名 参加費2,000円
ポルトガルを写真で旅するオープニングライブ。ポルトガル各地でファドを歌うエンターティナー、浅井雅子の絶妙なトークと歌唱で楽しくお届けします。



美味しいポルトガル①11:30~12:30②13:00~14:00

講師 料理家 栗山真由美 定員 各回10名
参加費 1,800円(ランチBOX付き)
「日本人の口に合う」と言われるポルトガル料理。鯨コロッケやピファーナ(豚肉サンド)などポルトガルの美味しいが詰まったランチBOXをご用意します。ランチを楽しみながらポルトガルの食文化に触れてみませんか？



旅と、お菓子と、ポルトガル 15:00~15:30

講師 旅するパティシエ 鈴木文
定員 15名 参加費 800円(お菓子付き)
金平糖、カステラ、最中…私たちにお馴染みのお菓子の多くが、そのルーツはポルトガルにあるとされています。旅するパティシエが、ポルトガルの旅と郷土菓子のストーリーをお届けします。



一緒に歌うファドライブ 16:00~17:00

ファド歌手&ギター 津森久美子
定員 40名 参加費2,000円
悲しみも喜びも抱きしめ、明日生きる力をくれる音楽ファド。本場ポルトガルでも認められた津森久美子が、現地ファドの楽しみ方(掛け声等)もお伝えします。



お名前:

ご連絡先 TEL:

メール:

ご住所:

日本ポルトガル協会会員ですか はい・いいえ

参加をご希望するものにチェックをし、FAX又はメール(PDF/写真添付)にてお申込み下さい。(複数選択可)

知って得するオリーブオイル! 写真で旅するファドライブ(浅井雅子・稲葉光・柴内貴彦) ワインで旅するポルトガル

美味しいポルトガル(11:30~12:30) 美味しいポルトガル(13:00~14:00) 旅と、お菓子と、ポルトガル

タイルに絵付け体験 一緒に歌うファドライブ(津森久美子) 旅行・留学相談

お申込み・お問合せ: 日本ポルトガル協会事務局 E-mail: mail@nippo-kyokai.org 電話: 03-3333-6620 FAX: 03-3333-2712

お申込みいただきましたら、事務局より振込先をご連絡します。お振込み終了をもって参加確定とさせていただきます。セミナー参加券をお送りいたします。