




## 『欧米に学ぶ食文化(グルテンフリー)』イベントのご案内

2020年の東京でのオリンピック・パラリンピックに向けて、  
欧米からの訪日客も増え、グルテンフリーなど新しい食事法の需要が高まっています。  
最新の食文化をグルテンフリーの先進国スペインからプロの専門シェフをお招きしてお聞きするとともに、  
プロスポーツ選手からもアスリートの食事管理についてお話いただきます。  
当日の会場では、実際にスペインの有名シェフが考案するメニューを  
立食スタイルの懇親会でご試食いただけますので、お楽しみに(アルコールの提供もあり)。

- ◆ 日時: 2018年3月29日(木)17:00~20:00(予定)
- ◆ 場所: セルバンテス文化センター(東京都千代田区六番町2-9)

<http://tokio.cervantes.es/jp/default.shtm>

### ◆ イベント詳細

スケジュール	内容	講演者
第1部前半(17:00~17:20) パネルディスカッション	①日本でのグルテンフリー事情 ②プロスポーツ選手の食事の重要性とグルテンフリーの可能性	中村憲輔(格闘家) 中村由美子(日本グルテンフリーアドバイザー協会代表)
第1部後半(17:20~18:20) デモンストレーション	アルフレド・ヒル・マルティネスによるクッキングデモ	
第2部(18:30~20:00) 懇親会	①玄米パン・パスタの紹介 ②玄米パン・玄米パスタの試食	 

### ◆ 講演者プロフィール

#### ・アルフレド・ヒル・マルティネス

マドリード出身、スペインを代表するシェフのひとり。エル・ブジ他著名飲食店で経験を積んだ後、ここ数年は飲食業の教育コンサルタントとしての高い評価を得る。ホテル・飲食業学院 Sur S.I.の主任シェフ。アルバカ・マドリード料理学校及びプリメーロ・デ・マヨプロ料理学校教授。ベジタリアン食の他、グルテンフリー食の料理本の著作がある。

#### ・中村憲輔選手

熊本県出身の総合格闘家。2018 全日本マスター柔術選手権 マスター2 紫帯フェザー級で優勝。現在は目黒、駒沢、下北沢の格闘技ジムでクラスを担当。その他、企業内で福利厚生の一環として社内 MMA クラスを主宰。アスリートの社会貢献活動にも力を入れている。スポーツこころのプロジェクトのアスリート講師/夢先生としても活動中。

#### ・中村由美子

日本グルテンフリーアドバイザー協会代表理事。美容&健康料理研究家。

家族の仕事の関係で、小さいころから国内外でのホテル暮らしを経験。その生活の中で身に付けた「舌(味)」の感覚を生かし、様々な食事やスイーツをヘルシー&オーガニックな食材で“ホテルライク”に再現できる料理研究家として活躍中。

株式会社クボタ

株式会社 ASC

一般社団法人日本グルテンフリーアドバイザー協会