

約50cmのパエリア鍋で作る!

町田薬師池公園 四季彩の杜 秋遊心  
来て、見て、体験して、  
誰かに教えたくなるDays



# 七国山で映エリア

町田産野菜で「映える!!」パエリアを作ろう!  
薪で炊く、スペイン本場の本格パエリア料理教室

薬師池はその昔水田用ため池だったことにちなんで、収穫の秋「お米」をテーマにしたワークショップです。海鮮のイメージが強いパエリアですが、実は元祖は「肉のパエリア」。今回はその本場の料理方法を伝授していたさながら、町田でとれた秋野菜を加えて、インスタ映えしておいしい“町田のご当地パエリア”をみんなでわいわい楽しく作って食べましょう♪



2022.11/19(sat) 小雨実施

①9:30~12:00 ②13:00~15:30

七国山ファーマーズセンター (町田市野津田町 3497-1)

参加費:1名様 3,500円(パエリア教室講習費、食材、保険代含む)

定員:①②各24名

(※3つのグループに分かれ、他の参加者の方と一緒に調理します。)

## 申込方法:

町田市観光コンベンション協会ホームページ

「町田市観光ガイド」

<https://machida-guide.or.jp>内

「まちだふらっと」からお申込みください。



Webでのお申込ができない方は

下記へお問い合わせください。

まちの案内所 町田ツーリストギャラリー

TEL 042-850-9311

講師:中村 龍太さん  
日本パエリア協会  
パエリアパンジェリスト  
コラボワークス代表

著名なパエリア専門店やスペイン料理店のシェフから直々に作り方を習い、直接スペインに出向き、家庭のパエリア文化を学ぶ。「パエリアは人に笑顔をもたらす」がモットー。

主催:一般社団法人町田市観光コンベンション協会

〒194-0013 東京都町田市原町田 4-10-20 ぽっぽ町田 B1F

TEL 042-724-1951 FAX 042-724-1952 E-mail [info@machida-guide.or.jp](mailto:info@machida-guide.or.jp)

