

メディチ家と フィレンツェの料理

特別
講座

2017年10月

講座内容

14世紀から18世紀まで、フィレンツェに大きな足跡を残したメディチ家。食の分野にも、並々ならぬ影響を与えました。権力と富を示す場として盛大な祝宴を開いたロレンツォ、フランスに嫁いでフランス料理に革命を起こしたカテリーナ、キャンティの醸造の基礎を築いたコジモ一世などです。

現在も残る資料から、メディチ家の人びとが愛した料理やワインはどのようなものだったのか、そして彼らが料理と歴史をいかに変えていったかを見ていきます。

また、トスカーナ州の料理を得意とするリストランテ文流 高田馬場店にて、メディチ家ゆかりの料理を味わい、料理が歴史とどのようにからんでいるのかを解説します。

● 講師 中村浩子（なかむら ひろこ）

【講師紹介】



イタリア語翻訳・文筆家。東京外国語大学イタリア語学科卒。新聞社『ラ・レプブリカ』極東支局勤務後、翻訳・文筆へ。著書に『「イタリア郷土料理」美味紀行』、訳書にスローフード運動の創始者C・ペトリーニ著『スローフード・バイブル』他多数。第12回「レポーター・デル・グスト」賞受賞。日本菓子専門学校外部講師。



【日時】2017年10月7日（土）

①【講義】11:00～12:30 ②【食事会】13:00～14:30

【会場】①リンガビーバ・イタリア語教室 ②リストランテ文流高田馬場

【受講料】●8,000円（17年4月・10月期受講生）●8,500円（一般）

【定員】10名（最小開講人数6名）

【申込締切】9月25日（月）*定員に達した時点で締切らせて頂きます。
締切日以降、定員に余裕がある場合は受付いたします。



【食事会メニュー】

Antipasto

Insalata di Caterina カテリーナのサラダ

Primo

Crespelle alla fiorentina フィレンツェ風クレープ

Secondo

Anatra all'arancia alla fiorentina 鴨のロースト オレンジ風味

Dolce

Castagnaccio 栗のトルタ



● グラスワイン 1杯と食後のコーヒーがつきます。

*メニューは変更する場合がございます。予めご了承下さい。



申込方法・申込書等は裏面をご覧ください。→

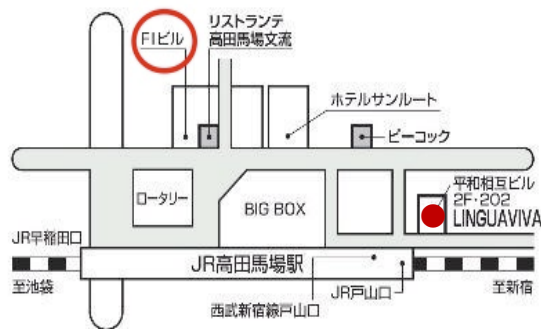
【申込方法】

申込書に必要事項をご記入の上、リンガビーバ・イタリア語教室事務室にご提出下さい。
申込書のご提出と同時に、受講料を銀行振込か事務室にてお支払い下さい。

〔振込先〕

三井住友銀行 高田馬場支店 (普) 4768645 口座名義 ゴウドウガイシャ エツレヴ
一旦納入された受講料は返金いたしません。あらかじめご了承下さい。
所定人数(6名)に満たない場合は開講致しません。その場合は受講料を全額ご返金致します。

【会場案内】



お申し込み・お問い合わせ

リンガビーバ・イタリア語教室

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-33-6 平和相互ビル 203
TEL 03-3208-5446 FAX 03-3208-9703 E-mail: linguaviva@ellevu.jp
www.linguaviva.info ▶ 講座内容やご質問などお気軽にお問い合わせ下さい。

※キリトリ※

特別講座 メディチ家とフィレンツェの料理 申込書

※キリトリ※

〔2017年10月7日(土)〕

フリガナ

氏名 _____ 生年月日 19 ____ 年 ____ 月 ____ 日

● 受講料 : 8,000円(受講生) 8,500円(一般) ● 受講料支払予定日 ____ 月 ____ 日

住所 〒 _____

電話番号(自宅) _____ (携帯電話) _____

FAX _____ E-mail _____

受講生 '17年4月/10月期クラス名 _____ (____ 曜日) 一般 どこで学びましたか? _____

〔イタリア語のレベル〕 入門 初級 中級 上級 学習経験 _____ 年

※授業は日本語で行います。語学レベルに関わらずどなたでもお申し込み頂けます。