



## 本イベントについて

世界的に有名な「マドリッド・フュージョン」がマニラ初上陸。2015年最大級の美食の祭典で、味の融合を堪能するエキサイティングな味覚の旅をお楽しみください。

2003年から毎年開催されている「マドリッド・フュージョン」は、21世紀の食を占う最も重要な博覧会であり、食の未来を知るために世界各地から人々が集結する場となっています。本年4月、「フィリピン観光年2015」行事の一環として「マドリッド・フュージョン・マニラ」が開催される運びとなりました。世界中の目がマニラへと注がれることは間違いありません。スペインとフィリピンのシェフが出会い、300年にわたって分かち合ってきた歴史を祝う—そこから生まれる美食の数々を、この世界規模のイベントでご披露いたします。

フィリピンはアジア屈指の美食の都です。そこで開催される「マドリッド・フュージョン・マニラ」は、シェフ、美食家、食品・飲料会社の専門家のいずれにとっても、一堂に会して新しいことを学び、自身の能力やノウハウ、そして自社製品を多くの人々に知ってもらおう絶好の機会となります。

「マドリッド・フュージョン・マニラ」は皆さまを美食の冒険へといざなうべく、三つの注目イベントをご用意しています。

## 国際料理会議

ミシュランで星を獲得しているスペイン人シェフをはじめ、フィリピンやアジア各国の有名シェフから、料理の最新トレンドと技法を学びましょう。最先端の調理法、技術革新、画期的な技法についても取り上げます。シェフ、業界の専門家、美食家、学生が集うまたとない学びの場にぜひご参加ください。

会議の参加登録は下記まで（英語のみ）：

電子メール：[congress@madridfusionmanila.com](mailto:congress@madridfusionmanila.com) または

電話：+632 750 8588～92および +632 880 0410

## 展示会

世界大手の食品・飲料会社がよりすぐりの製品を展示します。そこはまさに目くるめく美食の旅。食材から業務用厨房機器、さらには生鮮・加工食品に至るまで、世界最新にして最高の製品を「マドリッド・フュージョン」が他に先駆けてご紹介します。この初回展示会の目玉となるのが、スペインとフィリピンから集めた高級食品の数々。スペイン産のワイン、チーズ、ソーセージ、ハム、ビール、菓子のほか、フィリピン産の米、カカオ、コーヒー、マンゴー、ココナッツ、リキュール、チョコレート、チーズ、ナッツ、職人手づくりの塩などが勢ぞろいします。ワインやチーズ、オリーブオイルが並ぶ美食のトンネルを歩きながら、試食やワインペアリングをお楽しみください。

出展申し込みは下記まで（英語のみ）：

電子メール：[exhibition@madridfusionmanila.com](mailto:exhibition@madridfusionmanila.com) または

電話：+632 426 920

## フィリピンの味

フィリピンは東南アジアの美食の中心地。そんなフィリピンの魅力を発見すべく、今年4月には1カ月にわたって文化と美食の祭典が催されます。タパス・フェスティバルでおなかを満たすもよし、有名シェフのレストランでおしゃれな料理を味わうもよし。ほかにも食べ歩きツアーや試食会、フードトラック巡り、飲み歩きツアーなど盛りだくさんです。レストランをはじめ、ホテルやバー、ショッピングモールや週末の市場で、それぞれのフィリピン絶品グルメをご堪能ください。

詳細のお問い合わせは下記まで（英語のみ）：

電子メール：[flavorsofthephilippines@madridfusionmanila.com](mailto:flavorsofthephilippines@madridfusionmanila.com) または

電話：+632 832 5401

携帯電話：+63917 881 6088



**スペインを代表する以下の有名シェフが集結**

Andoni Luis Aduriz (「Mugaritz」 ミシュラン二つ星、[レプソル「スペイン・ポルトガルのレストランガイドで太陽三つが最高評価」](#) 太陽三つ)

Elena Arzak (「Arzak」 ミシュラン三つ星、レプソル太陽三つ)

Quique Dacosta (「Denia」 ミシュラン三つ星、レプソル太陽三つ)

Ramón Freixa (「Ramón Freixa Madrid」 ミシュラン二つ星、レプソル太陽三つ)

Francis Paniego (「Echaurren」 ミシュラン二つ星、レプソル太陽三つ)

Paco Roncero (「La Terraza del Casino」 ミシュラン二つ星、レプソル太陽三つ)

Mario Sandoval (「Coque」 ミシュラン一つ星、レプソル太陽三つ)

Paco Torreblanca (「Torreblanca Bombonerías」 スペインおよびヨーロッパの最優秀パストリーシェフ)

**フィリピン人およびフィリピンを拠点とする以下の有名シェフも参加**

Fernando Aracama (「Aracama」)

Margarita Fores (「Lusso」)

J Gamboa (「Cirkulo」)

José Luis Gonzalez (「Vask Gallery」)

Pepe Lopez (「Rambla」)

Rob and Sunshine Pengson (「The Goose Station」)

Bruce Ricketts (「Mecha Uma」)

Myrna Segismundo (「Restaurant 9501」)

Claude Tayag (「Bale Dutung」)

Juan Carlos de Terry (「Terry's」)



世界最大級の食の祭典にぜひご参加ください！

参加種類	参加費
一般参加者	\$ 450
学生	\$ 410

2015年3月31日までグループ割引があります！

参加種類	参加費
一般参加者	\$ 300
学生	\$ 250

国内での問い合わせ：

フィリピン観光省東京支局

〒106-8537 東京都港区六本木5-15-5

フィリピン大使館内

Tel: 03-5562-1583 Fax: 03-5562-1594

E-mail: [dotjapan@gol.com](mailto:dotjapan@gol.com)

フィリピン観光省大阪事務所

〒541-0053 大阪府中央区3-2-5

本町DISビル

Tel: 06-6251-2400 Fax: 06-6251-2401

E-mail: [dotosakajapan@lake.ocn.ne.jp](mailto:dotosakajapan@lake.ocn.ne.jp)

