

# 「地産地消」を大切に 奈良の風土と歴史をフレンチに

2025年4月に開業した「AUBERGE de SENVIE（オーベルジュ・ドウ・サンヴィ）」のシェフ 浦辺大氏が、地元食材を活かした「地産地消」にこだわり、奈良の風土と歴史をフレンチに昇華させる技法を御紹介いただきます。

「料理は愛情と真心と工夫」を信条に、唯一無二の美食体験を提供する、その思いと技術を伝えます。

調理のデモンストレーション(試食付き)も実施予定です。



うらべ ひろし

講師：浦辺 大 氏

オーベルジュ・ドウ・サンヴィ シェフ

出身地：長崎県平戸市

福岡の調理専門学校を卒業後、帝国ホテル大阪で14年間研鑽を積む。数々の料理コンクールで受賞歴を持ち、フレンチの高い技術と創造力を磨く。2024年リゾートホテル「sankara hotel&spa(サンカラ・ホテル・アンド・スパ)屋久島」副料理長を経て、現職。

第1回「アンダー29」料理コンクール 3位入賞

第6回 パテ・クルート世界選手権 アジア大会 T-FAL賞

ボキューズ・ドール2023 日本代表選考会 決勝進出

第7回 パテ・クルート世界選手権 アジア大会 入賞

2026年

1 月 26 日 (月)

13:30～15:30 (受付13:00～)

●会場

なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎 実践バンケット  
(奈良県桜井市高家2217)

●対象者

飲食サービス業に従事している人  
食に関心のある人

※申し込み方法等、詳細は裏面をご覧ください

●参加費無料・要事前申込(抽選)

(定員50名)

主催



奈良県立

なら食と農の魅力創造国際大学校



NAFIC

検索



# お申し込み（事前申込制）・会場案内

## お申し込み方法

名前（ふりがな）、電話番号、職業（勤務先）、Eメールアドレス、ご利用交通手段（送迎バス利用の有無）を明記のうえ、WEB（右下の申込みフォーム）でお申し込みください。

## お申し込み期限

令和8年1月16日（金）24:00まで

### ●参加のご連絡

申し込みが定員（50名）を超えた場合は抽選となります。

参加の可否については、1月20日（火）までにEメールでお知らせします。

※ お申し込みされた方へはEメールで確認のご連絡をさしあげます。

ドメイン「@niplanning.jp」からのEメールを受信できるよう設定をお願いします。

## お問い合わせ先

フードクリエイティブ学科 食・研修係

TEL.0744-46-9700（平日8:30-17:15）

（お電話によるお申し込みは受け付けておりません。）

参加申込のための二次元コード



※ご応募いただきました個人情報は、本講座の運営にのみ使用します。  
※気象警報発令時等、やむなく講座を中止する場合は、HPで案内します。

## アクセス

なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎 実践バンケット（奈良県桜井市高家2217）

○近鉄・JR桜井駅より車で約10分（約4km）

○近鉄橿原神宮前駅より車で約15分（約5km）

### ●お車で越しの方

校内に駐車場をご用意しておりますので、お車での来校も可能です。

ただし、当日は県道桜井明日香吉野線からNAFICへのアクセス道路は工事のため、通行できません。  
安倍小学校の歩道橋付近から東側へ迂回してください。詳しい迂回路は、下図をご参照ください。

### ●公共交通機関をご利用の方

当日は、送迎バスを運行しておりますので、ご利用ください。なお、工事の影響により、奈良交通の「NAFIC安倍校舎」行き路線バスの一部が運休となり、ご利用いただけませんのでご注意ください。

#### ○無料送迎バス

※要事前申込。申し込みがない場合は乗車できません。

桜井駅北口ロータリー発着

行き 桜井駅 13:00 発

帰り NAFIC 15:45 発

