

(パエリアが繋ぐ「地域おこし」報道用資料付属資料)

【松江パエリアの素を使ったアレンジ例】



※試食会では商品そのものの味を楽しんで頂くため盛り付けはシンプルなものになります。

【栗原靖武シェフ紹介】

- ・ 1976 年生まれ。
- ・ 調理専門学校卒業後、イタリア料理の世界へ。
- ・ 2012 年にバレンシアの友人を訪ねた際に出会ったパエリアに感動し、その 2 ヶ月後に再訪。  
名店 Levante で研修を受け、日本に戻りパエリアを広めるという思いを抱く。
- ・ 2013 年にバレンシア州スエカ市で開催された第 53 回パエリア国際コンクールにて外国人初の入賞。
- ・ 2014 年に本場のパエリアを日本に広めるため日本パエリア協会を発足。  
日本パエリア協会  
<http://www.paellajapon.org>
- ・ 2018 年 4 月、港区西新橋にて薪で炊くパエリア専門店「エルトラゴン」を出店  
<https://eltragon.owst.jp>

