

## ＜NORA×辻調理師専門学校＞ セバスティアン・ガルシア・ヒメネス氏ら北欧を代表するシェフ 3 名来校 2025 年 9 月 3 日(水)辻調にて「北欧料理セミナー」開催

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、9 月 3 日(水)に北欧大西洋協力機構(Nordisk Atlantsamarbejde, 以下 NORA)と共同で、北欧料理セミナーを開催いたします。

大阪・関西万博で開催される「ノルディック・フード・デー」に合わせて来日する NORA と、北欧を代表するシェフ 3 名が来校し、本校の学生 20 名を対象にハンズオン形式でセミナーを行います。日本で手に入る食材を使って北欧料理を紹介しながら、北欧ならではの食材との向き合い方や考え方などをレクチャーしていただきます。「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」でも、今や上位常連で世界中から注目されている北欧料理ですが、これまで本校で学ぶ機会ほとんどなく、料理テクニックはもちろん、北欧の食文化に触れる、またとない機会であると考えています。

メディアの皆さまにおかれましては、ご多忙の折とは存じますが、ぜひともご取材賜りますようお願い申し上げます。

- 日 時: 2025 年 9 月 3 日(水)13:00～15:00(終了予定)
- 開催場所: 辻調理師専門学校 ([大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11](#))
- 内 容: \* スモーブロー(Smørrebrød)3 種類の調理  
\* 調理後は北欧伝統のスタイルで食事
- 来校シェフ:



セバスティアン・ガルシア・ヒメネス氏  
メキシコ生まれ、フェロー諸島を拠点に活動。NORA が主催する若手料理人(30 歳未満)を対象とした国際料理コンペティション「Arctic Young Chef(AYC)」優勝者。[@sebastian.cocina8/](#)



グッティ・ウインター氏  
フェロー諸島出身。マスターシェフであり、有名なテレビ司会者。北大西洋の伝統料理とその現代的な応用に強い関心を持つ。[@gutti\\_winther](#)



ヒンリック・カール・エッセルトソン氏  
アイスランド出身。マスターシェフであり、著者でもあり、アイスランドを代表する料理学校の教育者。[@kokkurinn/](#)

### ■NORA とは:

北欧大西洋協力機構(Nordisk Atlantsamarbejde, NORA) は、デンマーク、グリーンランド、フェロー諸島、アイスランドを中心とした地域協力組織。この機構は北欧大西洋地域における経済・文化・社会の発展を目的としており、特に持続可能な開発、イノベーション、国際交流を推進している。

<https://linktr.ee/noraregion>

### ＜取材・報道に関するお問合せ＞

辻調グループ広報担当: 渡邊 E-mail: [tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)