



ROYAL DANISH EMBASSY
Tokyo



一般社団法人 全日本司厨士協会
ALL JAPAN CHEFS ASSOCIATION

Danish Christmas Gastro

デンマーク人シェフ、ジョン・コフォ氏（ボキューズドール創設者）とデンマーク大使館公邸シェフ、サンパット・バンダーラ氏によるデンマーク・クリスマス・ガストロノミーイベント

日時：2025年11月5日(水) 14:30-17:30

場所：デンマーク王国大使館（渋谷区猿楽町29-6）

PHOTO: ©CLAES BECH-POULSEN



Food is the heart of a Danish Christmas

デンマークでは、クリスマスは伝統そのものであり、その中心には“食”があります。何を食べる、どのように、誰と共に過ごすか、食は人々を結びつけます。レシピは世代を超えて受け継がれ、モダンなアレンジや新たなテイストにも適応してきました。現在、デンマークのクリスマス料理は、伝統に深く根ざしながらも、食料生産における持続可能性と世界各国の食文化の影響を両立させ、伝統と味覚の融合を生み出しています。

デンマーク王国大使館で、デンマークのクリスマス料理についての午後半日イベントへ、全日本司厨士協会会員シェフの皆様を招待いたします。大使公邸の落ち着いた雰囲気の中で、厳選された伝統料理を調理・提供する方法をご紹介するワークショップを行います。伝統的でありながらクリエイティブな料理を体験し、新たな味覚だけでなく、デンマークの食文化への理解と実践的な知識をお伝えします。





Learn from

ボキューズ・ドール共同創設者であり、デンマークのオーデンセ市にあるレストラン「ソルテブロ・クロ」のオーナーシェフ、ジョン・コフォ・ピーターセン氏から学ぶ貴重な機会です。カリフォルニア、ノルウェー、オーストラリア、ニュージーランド、フランスでの研鑽と経験を積んだピーターセン氏は、料理の専門知識を最高レベルへと導きます。デンマーク王国大使館の大使公邸エグゼクティブシェフ、サンパット・バンダラ氏とのコラボレーションにより、シーフード、ポーク、乳製品といった最高級のデンマーク産食材を用いた料理を実演デモンストレーションをし、デンマーク料理の真髄を余すところなくお伝えします。イベントは美食を超えた体験となると思います。人、社会、自然の物語が織りなされ、常に自然が必要とするもの、自然が与えてくれるものへの深い敬意が込められています。

the best