

あっぱれ野菜! STUDY & CAFÉ vol.11

《野菜ソムリエの野菜塾編》

今回の野菜は
西東京市
産

東京産野菜の魅力 新発見!

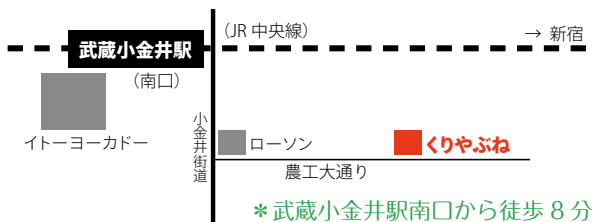
東京で生産されている野菜を新しい視点で紹介する講座です。今回は西東京市で意欲的に野菜づくりをされているお二人を講師にお招きし、ご自慢の野菜についてお話をうかがいます。カフェタイムは「野菜をもっと楽しくおいしく」をモットーに、食関連企業のレシピ開発や青果生産地のプロモーション支援などでも活躍する野菜ソムリエの上原恭子さんです。どんなワンプレートが完成するのか、どうぞお楽しみに!

日時= 2/24 (日) 11:00 ~ 13:30

会場= くりやぶね

小金井市本町 1-12-6

当日の連絡先 090-2423-0831



[テーマ] ハーブと早春の野菜

スタディ講師=新倉大次郎さん (西東京市「ニイクラファーム」園主)
矢ヶ崎宏行さん (西東京市「矢ヶ崎農園」園主)

通年で収穫できるハーブでも、季節それぞれに違いがあるのをご存じでしょうか。新倉さんには、バジル、ローズマリー、タイム、セージ、イタリアンパセリ、ルッコラをお持ちいただき、ハーブの香り比べと試食を通して、素の味わいと組み合わせた時の味わいの違いなどを実感していただきます。また矢ヶ崎さんには、これから旬を迎えるスナップエンドウ他をご提供いただき、生産者ならではの話をうかがいます。

カフェ料理&解説=上原恭子さん(野菜ソムリエ/クッキングインストラクター)

新倉さんのハーブと矢ヶ崎さんのお野菜をマリアージュさせたワンプレート料理をお楽しみいただきます。

*気候や諸般の事情で野菜が変更になることもあります。ご了承ください。

定員= 16名 (先着順)

参加費= 3,000円 (ミュゼダグリ会員は 2,800円)

◎お申し込み後、下記口座にお振り込みください。恐縮ですが、振込手数料はご負担願います。

東京三菱UFJ銀行・小金井支店 普通1180311 特定非営利活動法人ミュゼダグリ

お問い合わせ&お申し込み先

TEL. 090-2423-0831 FAX. 042-387-2820 メール. museedagri@s00.itscom.net

主催 | NPO法人ミュゼダグリ | <http://www.musee-d-agri.org/>

