



食べ比べを通して、
食材の持つ潜在的な魅力に触れてみませんか？

食のアカデミーセミナー

好評だった第1回に続き、このたび第2回「食のアカデミーセミナー」を開催する運びとなりました。本セミナーでは、日常ではなかなか体験することのない「サツマイモ3種の食べ比べ」と「小松菜の調理法の違いによる食べ比べ」をお楽しみ頂けます。この食べ比べを通して、食材の持つ潜在的な魅力に触れる体験をしてみませんか？

GINSAI 銀座の川岡孝シェフがこだわりの食材を使い、素材の持ち味を最大限に生かした洗練されたお食事をご用意いたします。料理を楽しみ、今後の食生活をさらに豊かにするきっかけ作りのためにも、奮ってご参加賜りたく、ご案内申し上げます。



日 時	2013年12月4日(水) 11:30 ～ 14:00
場 所	GINSAI 銀座 東京都中央区銀座 7-4-14 光ビルB1
募 集	40名 (定員になり次第締切させていただきます)
締め切り	2013年11月29日(金) 正午 ※締め切りを過ぎてのキャンセルはできません、ご了承ください。
参加費	5,000円
申込方法	一般社団法人ALFAE 事務局 一柳 里江 宛
e-Mail	ichiyanagi@alfae.org
お問合せ	080-4223-7380 (平日9時～16時)



主催：一般社団法人ALFAE

協賛：イオンリテール株式会社 フードアルチザングループ

タイムスケジュール

- 11:00～ 受付
- 11:30～ 食のアカデミーセミナー開始
- 挨拶 (ALFAE会長 亀岡孝治 三重大学 教授)
- レクチャー (マスターソムリエ 高野豊 (株)高野総本店代表取締役)
- フードアルチザンの安納芋・鹿児島県種子島を含む3種類の食べ比べ
- Soilプロジェクト小松菜の調理法の違いによる食べ比べ (生食・炒める・マリネ)
- 12:30～ フードアルチザンの産品をつかったお食事
- シェフからの料理の説明 質疑応答
- 14:00 終了

Menu

アンジェレトマト ～ 糖酸バランスに優れたミニトマトのご紹介

きのこマイスター協会オススメ きのこたっぷりスープ

(木頭(きとう)ゆず・徳島県那賀町 & 長野県産キノコ・ヤマブシ茸・タモギ茸など5種、
話題のえのき氷を使用)

オコッペいも・安納芋 & 有機ルッコラ・セルバチコのジェノベーゼ

(安納芋・鹿児島県種子島 & オコッペいも・青森県大間町)

アセローラロールと雪木花のソース添え & 雪木花(リンゴのアイスワイン)

(アセローラ・沖縄県本部町 & 雪木花・長野県高山村)

伊勢キクミカン ～ ウンシュウミカン栽培の進化系で新商材と期待されているミカンのご紹介

竹炭コーヒー or 紅茶