

食のアカデミー®セミナー

第3回

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？



このたび第3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「人参3種の食べ比べ」と「宿巣かぼちゃ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？

J.H.V. Wine & Marriage (ジェ・ッシュ・ヴェ) の松崎亮輔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レシピ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 平成 26 年 11 月 15 日(土)11 時～15 時

場 所 J.H.V. Wine & Marriage (ジェ・ッシュ・ヴェ)
東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ
MORI タワー 2F

募集予定 40 名 (定員になり次第締切させて頂きます。)

締 切 2014 年 11 月 7 日(金)正午
※締切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 参加申込書にご記入の上、一般社団法人
ALFAE 事務局一柳 宛 ichianagi@alfae.org
へ電子メールでお送り願います。

お問合せ 080-4223-7380 (平日 9 時～16 時)



地下鉄日比谷線神谷町駅 3 番出口徒歩 4 分
都営三田線御成門駅 A5 番出口徒歩 3 分



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
鳥羽商工会議所

タイムスケジュール

11時～ 受付

11時30分～ 開始

挨拶

ALFAE会長 龜岡 孝治 氏 三重大学 大学院生物資源学研究科 教授

レクチャー

ALFAE副会長 二宮 正士 氏 東京大学 農学生命科学研究所 生態調和農学機構 教授

3色人参の食べ比べの体験

イエローハーモニー・バイオレットハーモニー・オレンジハーモニー
はるいちば
畠市場 山崎さんより（栃木県宇都宮市）

栄養のお話

株式会社アイ・フィールド 石原 綾子 氏 代表取締役・栄養士

調理法を変えての食べ比べの体験

すくな
宿巣かぼちゃ（生食（スライス）・ロースト・揚げる）

食事

メインディッシュの用意

すくな
宿巣かぼちゃを使ったお食事（前菜・メイン・デザート）

-他、フードアルチザンのこだわりの食材、三重県答志島の豊かな魚介類を使用

シェフからのお話（料理の説明＆質疑応答）

14時30分 終了

総支配人兼シェフ・ド・キュイジーヌ 松崎亮輔 氏

1995-1996 リヨン近郊の3星「ポール・ボキューズ」にて修行

1996-2003 辻調理師学校にて教鞭をとる

2004-2006 グランド・ハイアット東京 メインダイニング
シェフ・ド・パルティー就任

2007-2008 ワインバー MARU シェフ

2009- 複数店舗の総料理長を歴任

2010- J.H.V. Wine & Marriage 総支配人兼シェフ・ド・キュイジーヌ就任

