



久保田調理長 野村和弘氏

武蔵野調理師専門学校を卒業し、34年間日本料理に携わる。
(株)銀座大作、平河町「ひさご」等を経て、朝日商事(株)東京飲食事業部総料理長に就任し現在に至る。

学校法人 駒場学園高等学校 講師、公益社団法人日本料理研究会 技術理事、関西調理師永朋舎 相談役等も務め、日本料理の魅力を発信している。

銀座 久保田 朝日酒造直営店

東京都中央区銀座 8-8-8
銀座 888 ビル 3F

蔵元直営の店としてふさわしい品質管理を行ない、冷酒や燗酒など様々な楽しみ方でお酒を楽しんで頂ける様、きき酒師がお酒の良さを最高の状態で提供し、合わせる肴は新潟の郷土料理や四季折々の旬の食材を厳選した器でお楽しみ頂いております。



お申込み方法

申し込み締切：8月29日(月) 17:00まで



下記申し込みフォームURLより送信下さい。
<http://goo.gl/forms/sLyLgiSsqUlzzAG82>



info@alfae.orgへ下記の事項を入力の上送信下さい。
・氏名・会社名・役職・メールアドレス・電話番号

お問い合わせ担当：山野/木下

(本社) 〒450-0002 名古屋市中村区名駅3丁目24番8三立ビル3F
(東京事務所) 〒105-0004 東京都港区芝2丁目5-19 ITO Bldg2F
MAIL:info@alfae.org TEL: 080-4223-7380

食を楽しむ・知を楽しむ レストランセミナー



第6回 和と伝統野菜を中心としたお献立-和食- 食のアカデミーセミナー

2016 9.4 (日)

時間：12:00～14:00

●会場：久保田

●食事代・受講料：5,000円

●定員：35名

ユネスコの無形文化遺産に登録されるなど世界中から注目を集めている日本の食。和食の魅力は地域に根ざしたさまざまな食材とそれを料理する人の美しく繊細な表現力がつくっています。

食のアカデミーセミナーではイオンリテールが取り組むフードアルチザン食材の食べ比べを行い、調理長による和のおもてなし料理を食べながら食材の知識を得ることができるレストラン形式のセミナーです。



主催：一般社団法人ALFAE

協賛：イオンリテール株式会社

食品商品企画本部フードアルチザングループ



プログラム

① 開会の挨拶

亀岡 孝治氏

(三重大学大学院生物資源学研究科教授 / 一般社団法人 ALFAE 会長)

② フードアルチザンについて

岡澤 正章氏 (イオンリテール株式会社エリア政策推進本部長)

食事開始——料理の説明野村和弘氏 (久保田料理長)

豆の食べ比べ

③ 豆について

二宮 正士氏

(東京大学農学生命科学研究科生態調和農学機構教授 / 一般社団法人 ALFAE 副会長)

④ テロワール × 観光

尾藤 環氏

(辻調理師専門学校・辻製菓専門学校コミュニケーション本部企画部 副部長)

※講演内容な予告なく変更になる場合があります。

食と地域を豊にする「フードアルチザン（食の匠）活動」 日本の食で日本を元気にする

イオン株式会社は「フードアルチザン（食の匠）活動」を通して、日本で類いまれな食文化を支える食材や伝統技術といった伝統そのものを、地域の方々と対等なパートナーシップのもとで、保護・保存のお手伝いを進めています。

伝 いにしへの価値を次世代へ

食文化を通じて、皆さまに新しい食の価値観を提案、そして食文化の新しい手の育成、地域経済の活性化にも貢献することを目指しています。



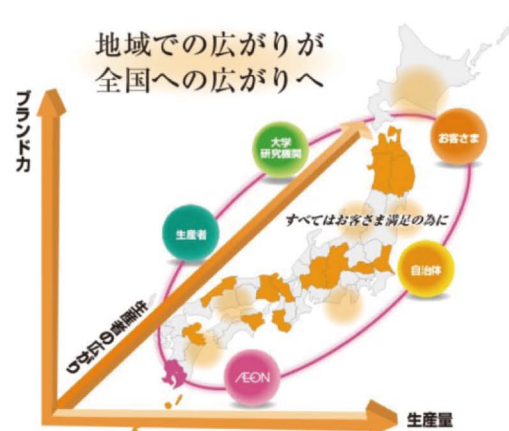
育 日本の食文化を守り育てる

イオン株式会社は「フードアルチザン（食の匠）」活動を通して、日本で類いまれな食文化を支える食材や伝統技術といった伝統そのものを、地域の方々と対等なパートナーシップのもとで、保護・保存のお手伝いを進めています。



拡 知る人ぞ知る地域の食を日本中に発信

地域の方々と対等なパートナーシップで、知恵を出し合いながら協力することで、地域の食文化を全国へ発信していきます。



食のアカデミーセミナーフードアルチザン食材



雑穀
(岩手県花巻市)



常陸黒
(茨城県)



丹波黒豆
(兵庫県篠山市)



朝倉さんしょ
(兵庫県但馬地域)



宿雛かぼちゃ
(岐阜県高山市)



白オクラ
(山口県長門市)



オロチの爪
(島根県雲南市)



安納いも
(鹿児島県種子島)



絹かわなす
(愛媛県西条市)



雪木花
(長野県高山村)

※利用予定食材
(当日変更になる場合があります)