



主催：一般社団法人 ALFAE
協賛：イオンリテール株式会社
エリア政策推進本部
食品商品企画本部フードアルチザングループ

ビュッフェ形式で
お食事を楽しみながら
食材の知識を
学びます。

柑橘と香りのマリアージュ 第7回 食のアカデミーセミナー

2017年1月22日(日) 12:00▶14:00

食のアカデミーセミナーは、
イオンが取り組むフードアルチザン食材を食しながら
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。

会 費：5,000 円（食事付）※当日会場で現金にてお支払い頂きます。

定 員：35 名（定員になり次第締め切らせていただきます）

開催場所：SALUD（サルー）

<http://www.nagumo.biz/salud/>

〒102-0075 東京都千代田区三番町3-10 1F
（地下鉄半蔵門駅より徒歩4分）



健康をテーマにしたバル。「SALUD」とは、スペイン語で【健康】
【乾杯】を意味します。食材にこだわり、心も身体も健康にしてくれる
創作料理を提供しています。

Program

12:00~12:05 開会のあいさつ

亀岡孝治氏（一般社団法人ALFAE 会長）

12:05~12:15 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）

12:15~12:20 本日の料理の説明

竹内シェフ

食事開始 ※ビュッフェ形式

12:40~12:55 柑橘について

児玉典男氏（観音山フルツガーデン 代表取締役会長）

13:00~13:15 ジビエとマリアージュ

若林知人氏（辻調理師専門学校）

13:55~14:00 閉会のあいさつ

二宮正士氏（一般社団法人ALFAE 副会長）

※内容は変更になる場合があります。

お申込み方法 申し込み締切：平成29年1月16日(月) 17:00

下記申し込みフォーム URL より送信下さい。



<https://goo.gl/forms/7Wj5E73EwZQV4mFQ2>



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

伝

「伝」は、伝統を継承し、地域の特産品を、食文化として、後世に伝えること。

育

「育」は、日本の食文化を、次世代に伝えること。

拡

「拡」は、食文化を、地域から全国へ、広げること。

育

「育」は、日本の食文化を、次世代に伝えること。

伝

「伝」は、伝統を継承し、地域の特産品を、食文化として、後世に伝えること。

育

「育」は、日本の食文化を、次世代に伝えること。

拡

「拡」は、食文化を、地域から全国へ、広げること。

食のアカデミーセミナー フードアルチザン食材

※食材は当日変更になる場合がございます。



木頭ゆず
(徳島県那賀町)



山ぶどう
(岩手県久慈市 他)



晩白柚
(熊本県八代地域)



アセローラ
(沖縄県本部町)



カシス
(青森県青森市)

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。

お問い合わせ先

〒450-0002 名古屋市中村区名駅3丁目24番8 三立ビル3F

MAIL: info@alfae.org TEL: 080-4223-7380

担当：山野/木下

