

京都上賀茂 森田農園から届いた有機栽培の京野菜をご堪能ください。



森田良彦さん

写真はイメージです

KYOTO Traditional Vegetables

2005,11,19 Sat. **スペシャル・ベジ・セミナー開催!**

『日本の伝統野菜 旬の京野菜を知る、学ぶ、イタリアンで食す』

野菜のすばらしさをもっと知りたい、本物の美味しさをもっと体験したいあなた。
 シェフとシニアベジタブル&フルーツマイスターの楽しいベジ・セミナーへどうぞ。

有機栽培された京野菜の“ほんまもの味”と知識をお届け致します。

セミナー限定「旬の京野菜セット」の特別販売もいたします!

とっておきのお土産もご用意しています



*ベジ・セミナー講師
 土方康子シニアベジタブル&フルーツマイスター



時間 / 12:30 ~ 15:00

*受付は12:00 ~

会場 / 六本木 ciabella

定員 / 先着35名様 (全席着席)

参加費 / 6,500円 おひとりさま

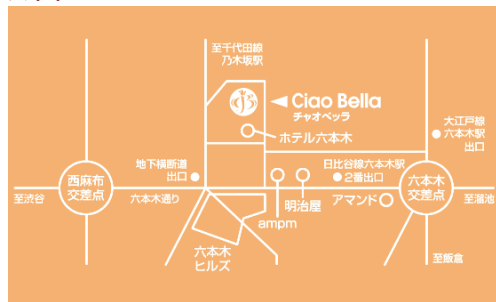
(季節のランチ・デザート・食後のお飲物、
 料理デモ&レシビ、税・サービス料込み)



*料理 & デモンストレーション
 島田伸幸シェフ

お申し込み方法 / メールまたは
 FAX (裏面の申し込み書記入) にて
 ciabella 宛にお申し込みください。
 **お申し込み締め切りは11 / 15です。
 mail to : info@ciabella.jp
 fax. 03 3479 0046

六本木 ciabella Tel. 03 3479 0046



- 地下鉄日比谷線六本木駅 2番出口 徒歩3分
 出口を上った方向(西麻布方面)に進み明治屋の前を通り、
 ampmの角を右折し、100mほど行った「六本木ホテル」奥隣の1F。
- 地下鉄都営大江戸線六本木駅出口7 徒歩7分
 外苑東通りを渡り、そのまま細い路地(ヴェルファーレの
 ある道)に入り200mほど進む。「PiattoPiatto」に
 突き当たったら右折、100mほど行った「六本木ホテル」奥隣の1F。
- 地下鉄千代田線乃木坂駅 徒歩10分
 お車でのご来店はご遠慮ください。



企画・プロデュース / OFFICE P&C INC. <http://www.office-pandc.net/>
 協力 / 森田農園 / 森田ベジフレンド <http://morita.webbits.tv/>
 おめざめ cafe <http://www.omezamecafe.com>
 キリンMCダノンウォーターズ株式会社 <http://www.alkali.jp/>

Natural Cuisine & Vegetable SEMINAR Vol.1

島田伸幸 プロフィール

<http://www.ciaobella.jp>

六本木 cuisine nature ciobella オーナーシェフ
北海道生まれ 服部栄養専門学校卒業
栄養士として勤務後、都内フランス料理店で修行。
1997年 西麻布に「Capo Pellicano (カポペリカーノ)」をオープン。
1999年より
「自由が丘料理教室」主宰。延べ1000名以上の生徒を対象に、有機野菜を使った料理教室を開催。
2001年より
六本木に2店目の「Ciao Bella (チャオベッラ)」をオープン。有機野菜やアルカリイオン水など
素材選びを大切に考えた「体に優しい料理」と自家製の天然酵母パンを作り続ける。
2001年より
アロマセラピスト鈴木理恵氏と「香りと健康」をテーマにした「アロマ&イタリア料理教室」開催。
2005年9月 本郷 東大構内に「Capo Pellicano (カポペリカーノ)」を移転、オープン。
10月 西麻布にオーガニックレストラン「ape (ア・ペ)」をオープン。
スローフード協会 会員



土方康子 プロフィール



<http://www.vfe.jp/cooking/index.html>

日本ベジタブル&フルーツマイスター協会公認料理教室 V&Fクッキングサロン講師
神奈川県生まれ。慶應義塾大学卒。元航空会社国際線客室乗務員。
ベジタブル&フルーツマイスター(通称野菜のソムリエ)の最高位
シニアベジタブル&フルーツマイスターの資格を取得後、2004年野菜ソムリエの料理教室
「V&Fクッキングサロン」を立上げ、現在ジェネラル・マネージャーとして運営に携わる。
代官山サロンでは季節の野菜・果物をテーマに素材を活かした料理を紹介。
三越通販紙 Sage にて連載を持つ他野菜ソムリエの知識を活かした企業へのレシピ提案、雑誌・テレビ等
多方面で活躍中。《V&Fクッキングサロン問い合わせ・申し込み》: 03(5489)1131 または上記URL



森田良彦(森田農園) プロフィール

<http://morita.webbits.tv/>

森田農園オーナー。
1947年 京都府生まれ。京都上賀茂で三代にわたって農業を営む。
有機農業の先駆者として又、健康でおいしい野菜を作り出すことで知られる。「京」有機の会初代会長、
ほんまもの会理事。講演の依頼も多く、本業のかたわら全国を飛び回り自身の経験から得た知識、
食の安全の普及に努めている。京の伝統野菜の保存、普及にも熱心に取り組み、野菜の魅力をもっと
知っていただこうと「森田ベジフレンド」を設け様々な野菜料理の提案も行っている。



KYOTO Traditional Vegetables

スペシャル・ベジ・セミナー

『日本の伝統野菜 旬の京野菜を知る、学ぶ、イタリアンで食す』

..... 申し込み書

Fax送信先: 03 3479 0046 (キュイジーヌ・ナチュラル・チャオベッラ)

1. お名前(フリガナ):

2. ご連絡先: 〒

Tel.

Fax.

E-mail:

3. このセミナーを何でお知りになりましたか?

4. ご同伴者数: 名 ご同伴者さまのお名前:

参加費(6,500円/1名) お振り込み先: 三井住友銀行 麻布支店 普通 714196 島田伸幸(しまだのぶゆき)

*メールまたはFaxでお申し込み後、7日以内にお振り込みください。

お振り込み確認を持って正式なお申し込みとさせていただきます。

*一旦お振り込みいただいた参加費は理由の如何を問わずご返却できません。ご了承ください。

*お振り込み手数料はお申し込み者さまにてご負担くださいますようお願い申し上げます。

お問い合わせ: OFFICE P&C INC. Tel.03 3406 0191 E-mail: p-and-c8@pe.catv.ne.jp 担当/佐野