

# イタリアオリーブオイルソムリエ オリーブオイル入門講座

パスタやピザ、私たちの暮らしにすっかり定着したイタリアの食文化。そのイタリア料理に欠かせないのがオリーブオイル。

でも、一口にオリーブオイルと言っても、産地や品種、製造方法によってさまざまな違いがあるんです。イタリアには、その品種だけでも500種類以上のオリーブオイルがあるとされています。

そんな奥深〜いオリーブオイルの世界を体験しませんか？

オリーブオイルソムリエをお招きして、オリーブオイルの基礎知識と、視覚、嗅覚、味覚をフル活用するテイasting体験で学びます。

もちろん、堅〜い話だけでなく、講義の後は、オリーブオイルの特徴に合わせた簡単イタリアンレシピを試食するティーパーティで、楽しく、おいしく、復習をしましょう！

2011.

**5.22 (SUN)**  
PM3:00~4:30

会場

イタリアンバル  
ヴォーノバル  
栄オアシス21店



- オリーブオイルの基礎知識（歴史や産地、製造方法）とテイasting（5種類）
- オリーブオイルの特徴に合わせた、簡単イタリアンレシピの試食
- 小さなお子様をお連れ方はご連絡下さい。

## 講師

篠田 真理（しのだ まり）

イタリアオリーブオイルソムリエ協会認定 オリーブオイルソムリエ  
9年間、イタリア料理修業で、郷土料理、イタリア菓子、オリーブオイル、食文化を学ぶ。ローマでは、イタリア料理長も経験する。

現在は、ニチエイ調理専門学校、イタリア料理専任教授並びに、モノキッチン、東邦ガス栄クッキングサロン、中部電力デザインの間、愛知淑徳大学公開講座、その他で料理講習、オリーブオイルセミナーの講師を務める。また食育インストラクターの指導にも携わる。



## 日時/会場

日時：2011年5月22日（日曜日） 午後3時00分～

※受付開始 午後2時30分より

場所：ヴォーノ・バル オアシス21店（NHK名古屋放送センタービルB2）

名古屋市東区東桜1丁目13-3（地下鉄東山線・名城線 栄駅よりオアシス経由徒歩3分）

会費：一般：3,000円 / スローフード協会会員：2,500円

## 参加申込

スローフードあいち 担当：横江かおり

メール：kao-y515@fd5.so-net.ne.jp / kao-y515@docomo.ne.jp

携帯：090-8733-4128

ご連絡お待ちしております。平日の日中は電話に出れない場合もございますので、留守番電話への伝言、もしくは、18時以降に再度おかけ直し下さい。

