

九州野菜の 魅力を大公開！

～第一弾 大分県～ お野菜で美人になろう！



雄大な山々と美しい海が育む食材の宝庫“大分”。
畑と野菜にこだわり続ける「畑の伝道師」渡邊明氏が
大分の採れたて野菜を使ったメニューを創りあげ皆さんに味わっていただきます。
シニア野菜ソムリエ久保ゆりかさん、調味料マイスター神谷禎恵さんの
ナビゲートで大分の野菜の魅力をたっぷりご紹介します。

アカデミック
レストランとは・・・？

「知らないで食べる」から「知って食べる」ことを体感し、
お腹だけではなく、頭も心も満足できるイベントです。
毎回異なるテーマで野菜ソムリエの講話を聴きながら、
野菜を主体としたメニューを楽しんでいただきます。



2013年4月6日（土）19:00～21:00（18:30受付開始）

やさい家めいBassin 福岡店

（福岡市中央区大名1-9-63プラザホテル天神1F）

- ・参加費：協会受講生・修了生の方 4,500円
一般の方 5,000円
- ・定員：50名 ※定員になり次第受付を終了いたします。ご了承ください。

シェフ



渡邊明氏

㈱イトウォーク代表取締役
「畑の伝道師」やさい家めいオーナーシェフ

生産者



上杉喜数氏

きつき農園 喜屋侑代表
ジュニア野菜ソムリエ

ナビゲーター



久保ゆりかさん

シニア野菜ソムリエ
ジュニア野菜ソムリエコース講師



神谷禎恵さん

調味料マイスター
オフィスとうがらし代表

当日は生産者のお話と共に
お食事をお楽しみください！

お申込

お電話もしくはHP(携帯・スマートフォン対応)より承ります
TEL:092-739-6788(平日10:00～18:00)
HP: https://fooddiscovery.co.jp/eventorder_fukuoka/
※3/29(金)よりキャンセル料がかかります(参加費同額)



日本野菜ソムリエ協会

問
合
せ

福岡支社（平日10:00～18:00）
TEL: 092-739-6788 FAX: 092-739-6789
E-mail: fukuoka@vege-fru.com