

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。

美味しく学べる贅沢な空間 アカデミックレストラン
Academic Restaurant

くまもとの赤を

熊本初開催

まるごといただきます！

日程

2013年 **11/10**(日)
16:30~18:30 (受付開始16:00)

会場

四季のイタリア料理
リストランテ ミヤモト
(熊本市辛島町6-15)

参加費

5,000円 《1ドリンク込》
※参加費は事前お振込となります。詳細は下記ご確認ください。

定員

20名

平成23年度「料理マスターズ」ブロンズ賞を史上最年少及び九州初で受賞。
今年5月に認定された阿蘇地域の世界農業遺産の立役者になった宮本けんしんシェフとのコラボ企画です。

熊本の赤の食材の魅力とストーリーを知っていただきながら、秋の恵みをまるごと楽しんでいただきます。豊かな自然と豊富な地下水に育まれた熊本の農水産物。中でも、全国一の生産量を誇るトマトをはじめとする「赤」の食材たち…
お野菜・果物のみならず、阿蘇・産山村の井信行さんの貴重なあか牛もお楽しみいただけます。



(イメージ写真)

「食は歴史と文化」という信念を持って、熊本の農産物の発信のために奔走されている宮本シェフの熱い想い、生産者さまから栽培についてのこだわりや想いなどもお伝えします。
世界農業遺産認定までの秘話なども伺えるチャンスです。

シェフ



《PROFILE》

1975年熊本県山鹿市生まれ。
19歳で単身渡伊、8年間風土色豊かなイタリア各地の名店で修業。
帰国後は熊本の食材を訪ね歩き生産者とのネットワークを構築するなど多方面で精力的に活躍中。
「食の大地くまもと」世界農業遺産研究会代表、ARUCHIZAN club会長。

リストランテ ミヤモト オーナーシェフ
宮本 けんしん氏

ナビゲーター



《PROFILE》

女子栄養大学卒業。
在学中に「野菜のビタミン分析」に携わったことがきっかけで野菜ソムリエ資格を取得。「旬の野菜・果物のチカラはココロとカラダを元気にする」をテーマに食育やセミナー、レシピ開発など食の周りで活動中。

シニア野菜ソムリエ、女子栄養大学生涯学習講師
持田 成子さん

[参加費・振込口座] 11/6(水)までにお振込をお願いします。

三井住友銀行 渋谷支店 普通 8992338 (口座名義)フードディスカバリー(株)

※お振込の際、お名前の前に「F1124」とご入力下さい。

※11/6(水)よりキャンセル料(参加費同額)が発生致します。ご了承ください。



(店舗外観写真)

お申込

お電話(下記、問合せ先)、もしくはHPより承ります。
HP: https://fooddiscovery.co.jp/eventorder_fukuoka/

日本野菜ソムリエ協会 イベント

検索

※ お申込受付は定員になり次第締め切らせていただきます。お早めにお申込みください。



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