

うどんだけじゃない

さぬき生まれのうまいもん



ワークショップ 【オリーブ】

オリーブソムリエ・黒島慶子さんが、あなたの知らないオリーブの世界にご案内します。
オリーブオイルのテイスティングや、店主が腕をふるう和食とオリーブのコラボ料理をお楽しみください。

日時：11月24日（月・祝日） 12：00～14：00

場所：季節料理・お弁当 福

高松市藤塚町2-12-10

087-862-3510 ※必ずご予約をお願いします

参加費：3,000円（試食・お食事代）

※お飲み物は別料金となります。



..*★講師プロフィール★*..

黒島 慶子 Keiko Kuroshima

醤油とオリーブオイルのソムリエ & Webとグラフィックのデザイナー。
小豆島の醤油の町に生まれ、蔵人たちと共に育つ。
20歳の時に体温が伝わる醤油を造る職人に惚れ込み、
小豆島を拠点に全国の蔵人を訪ね続けては、
様々な人やコトを結びつけ続けている。