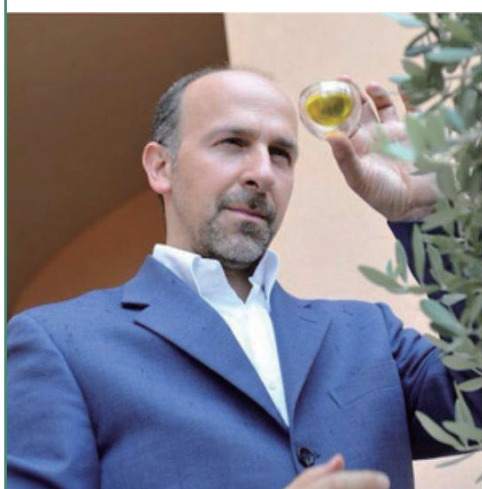


オリーブの島・小豆島でオリーブオイルを「学んで」「食べて」「楽しむ」

OLIVE OIL SEMINAR

クリスティアーノ・デ・リッカルディス来島 オリーブオイル講習会



Cristiano De Riccardis

クリスティアーノ・デ・リッカルディス
イタリア農林政策省にも登録されている
エキストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル
の専門家・鑑定士。スローフード協会におけ
る味覚教育講師の第一号であり、スローフー
ド食科学大学および大学院の人気ナンバー
ワン講師。イタリア、ヨーロッパにおいても
希有なオリーブオイ
ルブレンド職人。



イタリアで活躍する、著名なオリーブオイルテイスター
およびブレンダーであるクリスティアーノ・デ・リッカル
ディス氏をお招きして、オリーブオイル講習会を開
催いたします。オリーブオイル数種類（外国産、小豆
島産）を実際にテイスティングしたり、セミナー後は、
リストランテ フリュウのランチ（buffeスタイル）を
食べながら、オリーブオイルの違いや食材との相性
を実感出来る、実践的なオリーブオイル講習会です。
★大変人気のセミナーです。ぜひこの機会にご参加
ください。

日時 平成 26 年 12 月 7 日（日） 11 : 00 ~ 14 : 00

場所 小豆島ふるさと村 ワインハウス
香川県小豆郡小豆島町室生 2084-1
http://www.shodoshima.jp/sisetu/detail_s000002.html

会費 3,500 円（講習料、教材費、お食事代、税込み）

※ドリンク（ワインやソフトドリンク等）は有料にてご用意いたします。
アルコールを飲まれる方はお車でのご来場はご遠慮ください。

定員 50 名

内容 ◎クリスティアーノ氏によるオリーブオイル講習
・オリーブオイルの基礎知識
・栄養と効能
・賞味期限
・料理に使うときのポイント など…

◎小豆島の旬の食材とオリーブオイルを楽しむ、
buffeスタイルのランチ

お申し込み・お問い合わせ

TEL : 0879-82-2707 (渋谷)

リストランテ フリュウ <http://furyu.co/>

SHODOSHIMA

Produced by
Ristorante FURYU

