



# 9/10 sat. 13:30～16:00

会場：オーガニックワイン専門店マヴィ赤坂店  
キッチンスタジオ

東京都港区赤坂 2-21-5 www.mavie.co.jp/akasaka/

《参加費》1,000円

《定員》20名

申込は定員になり次第  
締切らせていただきます。

会津自然塾主催

## 朝倉玲子さんの 五感を呼び覚ます料理教室 会津産 有機野菜のイタリアン



デモンストレーション形式で、調理しながらご説明いたします。  
試食はもちろん、オーガニックワインもお楽しみいただける  
楽しくてお得な講座です！

朝倉玲子 Reiko Asakura www.orcio.jp/  
1998年ソレント郊外にあるミシュラン三星レストラン(当時)リストランテ Don Alfonso で働く。  
1999年4月帰国。2000年3月、リグリア州インペリア O.N.A.O.0の鑑定技能講座にてオリーブオイル全般、官能検査法を学ぶ。テイスター・ディプロマ取得。イタリア内で自分の納得のいくオリーブオイルを探すための農家や製造元をめぐる、オルチョサンニータに出会う。現在は全国各地でオリーブオイルの使い方講習会などを精力的に行い、その美味しさを伝えている。  
会津若松市生まれ。



イメージ Photo

イタリア産のサフランを使った  
バエリアをメインに  
ミネストローネ、サラダなど  
オーガニックの素材を使った  
野菜たっぷりの家庭料理を  
予定しています。



オーガニックワインの試飲も  
あります。

参加ご希望の方は、下記の申込書にご記入の上、  
FAX かメールにてお申し込みください。

**NPO 法人 会津自然塾**

FAX & TEL 0242-54-5571 (鹿野) chagall1@car.ocn.ne.jp



会津自然塾は 2007 年に有機 JAS 認証を  
取得し、無化学農薬、無化学肥料で栽培  
し、循環型農業に取り組んでいます。

会津自然塾 <http://aizu-shizenjuku.jimdo.com/>

<https://www.facebook.com/sizenjuku>

お申込者のお名前	ご住所	連絡先
フリガナ	〒	TEL - -
		メール
一緒に参加を申込まれる方が いらっしゃる場合はお名前だけ ご記入ください。	フリガナ (	フリガナ ) ( )