

第3回 菜種オイルソムリエ研究会


地場産のおいしい油をヴァージンオイルとして、多くの方々に味わってもらいたい。そのための担い手を養成する取り組みとして好評であった。前2回の研究会に引き続き、第3回 菜種オイルソムリエ研究会と下記の通り開催致します。

ワインのソムリエ制度に学び、菜種オイルを世界に通用するブランドにするために、仕組みをつくることができると願っております。

おいしく、楽しい研究会ですので、お誘い合わせの上、ご参加ください。

記

日時：11月11日(木) 10:30~14:30 (受付 10:00~)

会場：仁科町公民館及び
地酒とわいん 酒房郷 

受講料：6,000円 (料理・ワインを含む)

講師：227-ソムリエ 高野豊さん

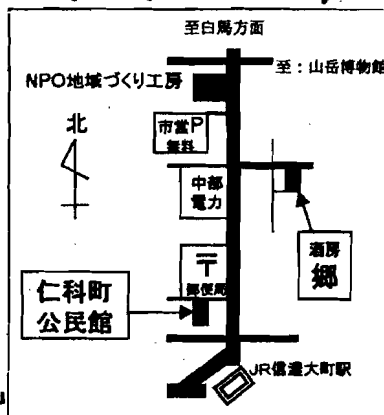
内容：演題「風と土のソムリエから」
「ソムリエの仕事、その表と裏」



菜の花オイルのお料理と共にワインのテイastingをします

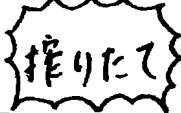
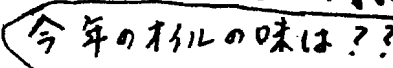
オプション：ご希望の方に菜の花畑～搾油所をご案内します
(14:30~15:30)

- ※ 宿泊先や交通手段について、お気軽にお問い合せください。
- ※ 飲酒運転はご遠慮ください。ノンアルコールワインも用意致します。
- ※ 定員(20名)になり次第締め切らせていただきます。



主催：NPO地域づくり工房「菜の花ステーション」 共催：菜の花農業生産組合

〒398-0002 長野県大町市大町3302 NPO地域づくり工房 Tel & Fax.0261-22-7601
ホームページ：http://np.omachi.org/ メール：np.omachi@omachi.org

P.S. 今年の夏に収穫した菜種を搾った  無ろ過オイルも味わうことができます。  お楽しみに～!

この研究会は、菜種オイルソムリエの認証制度をめざしての模索です。参加者には「受講証」を発行しています。回を重ねて認定第1号と一緒にめざしましょう！

＜私たちが考える「菜種オイルソムリエ」とは＞

- ①菜種オイルの付加価値の高い使われ方を研究し、実践し、発信する人。
- ②菜種オイルの生産、利用、歴史や地域性、菜の花エコプロジェクトの社会的意義等について、知識を習得している人。
- ③料理をはじめ、さまざまなリクエストに応じて、菜種オイルの使い方を提案できる人

【講師紹介】高野 豊 (たかの・ゆたか)さん

1952年、長野市生まれ。(株)高野総本店代表取締役、(社)日本ソムリエ協会監事、(社)日本バーテンダー協会長野支部相談役、日本酒サービス研究会酒匠研究会連合会日本酒学講師、長野県原産地呼称管理委員会委員

【資格】マスターソムリエ、シニアワインアドバイザー、日本酒学講師、バーテンダー

著書『風と土のソムリエ』(2009年11月、オフィスエム)

酒房 郷

菜の花プロジェクト協力店で、日本酒やワインのこだわりと品揃えが豊富。マスターの郷津永さんは認定ソムリエで利き酒師。料理にあわせてさまざまなお酒を楽しませてくれる。自然派ワインをあつく語る人。

大町市五日町 3218 電話 0261-22-1011

「お宝食材」に選ばれました！

美麻高原 菜の花オイル

現在販売中の月刊誌『料理通信』10月号特集「第2回全国お宝食材コンテスト」において、寄せられた257品の中から、私たちの「菜の花オイル」が、選定品 20品に選ばれました。審査員からは、「ピーナッツを思わせるような香ばしさ。マグロの刺身にぴったりでは。」「グリーンの香り。ヴィネグレット、ソースの仕上げに。ソテーにも。」などのコメントをいただきました。

参加申込書

FAX: 0261-22-7601

お名前	(ふりがな:)		
住所	(〒 -)		
TEL		FAX	
※連絡・お問い合わせ事項			