

はじめてのオリーブオイル 1day レッスン

オリーブオイルの上手な
取り入れ方

◆講習料

1,500円 (実費込み)



オリーブの木でできた
雑貨のお土産付

MESSAGE

さて、皆さんは「油」にどのようなイメージをお持ちですか？油は、生きていく上で欠かせないものですが、選び方次第で健康に良くも悪くも働きかけます。また、男性よりも体脂肪率の多い女性にとっては、油の影響力は大きいと言われます。油を味方につけて、上手に取り入れることで、アンチエイジング力や美肌力など沢山の効力が高まります。油の中でも、特にお勧めしたい油が「オリーブオイル」です。オリーブオイルは品種や産地、作り方によって味や香りに個性が出ます。また国際基準が存在し、品質によってランク分けされています。本日の1dayレッスンで、オリーブオイルの正しい知識を身に付けていただき、好みのオイルを知り、より豊かな食生活を過ごしながら、アンチエイジングライフを楽しんでいただけるヒントになってもらえればと思います。



Profile

勝俣 妙子 Taeko Katsumata

フードコーディネーターとして、現在企業でのメニュー、レシピ開発、レストランプロデュース等、食に関するアドバイザーとして活躍中。今後は、オーグ・オイル・ソムリエとしての知識とフードコーディネーターとしての経験を生かし活動の場を拡げていきたい。

2004年3月 フードコーディネーター資格取得

(日本フードコーディネーター協会認定)

2008年1月 イタリア・オーグ・オイルソムリエ資格取得

(AISO: イタリアオーグ・オイルソムリエ協会認定)

「イタリアの本当の美味しさをお届けしたい」それが当店の商品コンセプトです。

オリーブオイルは生の実からオイルを絞れる唯一のオイルですが、そのオリーブオイル1つを取ってもワイン同様ランクも味もさまざまです。

その中でも納得できた商品だけを、イタリアから直輸入してお届けしております。もちろん、オリーブオイル以外の商品も同様に、現地から納得したものだけを輸入しております。

お客様の毎日の食卓に彩りと美味しさをお届けすることが、当店の願いでもあり目標でもあり喜びでもあります。どうぞお客様の舌でじかに味わってご覧ください。本場イタリアを感じていただけましたら、幸いです。



◆日時

9月16日金曜日 11時～12時 14時～15時
16時～17時

◆内容

イベント開催中は
全商品 30%引き
で購入いただけます。

初回限定
「送料無料」
で自宅までお届けします。

①「オリーブオイルの基礎知識」 ・エクストラバージンとピュアの違い ・オリーブオイルとサラダ油の違い
・オリーブオイルができるまで

②「テイスティング」 ・オリーブオイル食べ比べ

③「ご試食」 ・オリーブオイルと和食の不思議な関係

◆お申し込み方法

お電話、FAX、メールにて先着順に承ります。必要事項をお知らせください。

【1】郵便番号【2】ご住所【3】お名前【4】お電話番号【5】メールアドレス【6】希望参加時間帯

ベリッシモ(担当:武井)まで TEL. 03(5483)3020 FAX. 03(5483)3021 ✉ miki@bellissimo.jp

◆アクセス



103-0023 東京都中央区日本橋本町 3-9-4 HONCHO394 ビル 1F

・東京メトロ日比谷線小伝馬町駅下車、徒歩2分 ・東京メトロ銀座線三越前駅下車、徒歩5分
・東京メトロ半蔵門線三越前駅下車、徒歩7分 ・JR神田駅、徒歩8分 ・JR新日本橋駅、徒歩2分
・江戸通り、小伝馬町交差点から本町交差点へ200メートル進んだ左側です。
・隣りのビル1Fに三井住友銀行のATMがあります。 ・専用駐車場はございませんので電車をご利用ください。

◆主催／お問い合わせ

Bellissimo 株式会社 ベリッシモ

〒158-0085 東京都世田谷区玉川田園調布2丁目7-18
http://www.bellissimo.jp