

2015年11月10日

報道関係者各位

野菜ソムリエが農産物の販路拡大をサポート ～鳥取・岡山の魅力発見！ワークショップ第3弾～

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区：理事長 福井栄治）は、理念の一つである「農業を次世代に継承する」の実現のため、これまでも全国各地の青果物の魅力を積極的に情報発信しております。この度、野菜ソムリエ自治体パートナーである鳥取県と岡山県が共同で各県の旬の特産物を学ぶ「野菜ソムリエセミナー」を開催いたします。大好評にて実施いたしました第1回目の「夏編（鳥取県「すいか」）、（岡山県「もも」）」、第2回目の「秋編（鳥取県「なし」）、（岡山県「ぶどう」）」に引き続き、第3回目のワークショップを行いますのでお知らせします。

◆ワークショップ概要◆

○テーマ： 第3弾 とっとり・おかやま魅力発見！
冬編～「黄にら&米」と「ブロッコリー&白ネギ」～

○日時：2015年11月16日（月） 14:00～16:00

○場所：とっとり・おかやま新橋館 2階
東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイスビル
最寄駅：JR・東京メトロ銀座線 新橋駅 徒歩1分

○ワークショップの内容（予定）

- ①各産地から「黄にら&米」と「ブロッコリー&白ネギ」を学ぶ
- ②野菜ソムリエによる美味しい、楽しい食べ方提案等
- ③野菜ソムリエ考案！レシピ試食
- ④「黄にら&米」と「ブロッコリー&白ネギ」の試食

○参加費

- ・当協会が認定するレストラン・青果店・料理教室の方 無料
- ・当協会の講座受講生・修了生 1,000円
- ・一般 1,500円

○講師

野菜ソムリエ 荻田隆与さん
野菜ソムリエ 増田智子さん

○次回の予定

2016年2月3日（水）テーマ：きのこ



野菜ソムリエ
荻田隆与さん

野菜ソムリエ
増田智子さん