

熟熟夏野菜講座：太陽と仲良しの夏野菜野菜たちとの一期一会の出会い！



# 「毛馬胡瓜」と完熟「八尾えだまめ」の



# マリアージュランチ会

日時：2015年 7月18日(土) 11時～14時

## 11時～12時：毛馬胡瓜・完熟八尾えだまめ紹介

・毛馬胡瓜について：なにわの伝統野菜研究会 代表 清原風早子氏



・完熟八尾えだまめについて：

八尾堆肥研究会メンバー 結城拓也氏



特別ゲスト 夏を乗り切る梅干しの効用と活用法：  
ごちそうプロデューサー 広里貴子氏



## 12時～14時：「毛馬胡瓜」と完熟「八尾えだまめ」のマリアージュランチ



会場：日本野菜ソムリエ協会認定レストラン ハートツリーカフェ

電話：06-6441-7233

大阪市西区靱本町 1-4-5 千代田ビル ANNEX1F

地下鉄四つ橋線 本町駅 徒歩1分 地下鉄御堂筋線 本町駅 徒歩1分

会費：2800円 (ランチ+レクチャー+毛馬胡瓜・八尾えだまめ・梅干しのお土産付)

**先着申込：30名様**

大阪の夏を彩る歯切れ、果色、香りがよく、生食だけでなく、炒めても美味しいなにわ伝統野菜「毛馬胡瓜」と、収穫後2日も経てば旨み成分のアミノ酸と糖分が半減してしまうという枝豆を、近隣だから美味しく食卓に届けることができる完熟「八尾えだまめ」がマリアージュ。

毛馬胡瓜の魅力、なにわの伝統野菜研究会 代表 清原風早子氏から、農家として作り手だからこそ伝えることができる完熟えだまめの美味しさを八尾堆肥研究会メンバー 結城拓也氏から拝聴。

更に、暑い夏を乗り切る梅干しの効用と活用法をごちそうプロデューサーとしてNHK連続ドラマ小説「ごちそうさん」「マッサン」の料理指導を担当し、大阪の食や文化を応援する広里貴子さんをゲストに迎え、夏を楽しむ食事についてのレクチャーも有ります。

大阪の夏だから出会える一期一会の出会いを楽しむランチに、ご一緒しませんか。

## 「毛馬胡瓜」と完熟「八尾えだまめ」のマリアージュランチ会参加申込書

大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟熟・FAX：06-6281-8406

電話：090-8381-0150

お名前

ご住所

〒

TEL NO

E-MAIL

熟熟ホームページ <http://www.jukujuku.gr.jp/> (BXI05250@nifty.com) からもお申し込みいただけます。

お申し込みいただくと、会場を明記した参加証を郵送いたしますので、会費は当日ご精算ください。

定員になり次第締め切りさせていただきます。キャンセルは7月16日(木)迄。会費を後日ご請求させていただきますので、代理の方の参加等でご対応いただきますよう宜しくお願いいたします。