

熟塾・大阪再発見講座:

春を呼ぶ八尾若ごぼう満載のフランス料理を八尾で創業30年のbon-chic(ボンシク)で楽しもう!

結城さんちの八尾若ごぼう満載フランス料理を楽しもう会

日時: 2016年3月19日(土) 12時~15時



会場: 仏蘭西料理「bon-chic」(ボンシク)

八尾市久宝寺 6-6-66 ニットビル1階 TEL:0729-24-2131

・近鉄大阪線「久宝寺口」駅より徒歩10分・JR関西本線「久宝寺」駅より徒歩15分

会費: 6,500円 **先着申込み: 30名様**

八尾若ごぼう満載フルコース&そば処楠喜の「八尾若ごぼう手打ち蕎麦(若ごぼう入り出汁付)1人前・ケーキショップ iRene(アイリーン)の「八尾若ごぼうロールケーキ」1個・ヘーカリー・スワー八の「八尾若ごぼう米粉食パン」1個のお土産付



大阪の八尾では江戸時代から「矢型」に組んだ束で出荷するため「や~ごんぼ」という名称で、2月初旬から3月頃まで寒風の中で若葉のような緑の葉を広げ茎を伸ばし人々に春を告げる野菜として「八尾若ごぼう」が愛されつづけてきました。根だけではなく、軸・葉まですべて食べることができ、食物繊維や鉄分、カルシウムが多く含まれ、高血圧や動脈硬予防も期待される大阪産野菜です。



八尾堆肥研究会メンバーの結城拓也さんが丹精込めて育てた八尾若ごぼうを、八尾の住宅街に1986年にオープンし今年で30年、本格フレンチレストラン「bon-chic」(ボンシク)の板東亮シェフが腕を振って初めて若ごぼうフルコースに挑戦!30名限定の八尾でフランス料理で味わう八尾若ごぼうづくしのランチは如何ですか?

そば処楠喜「八尾若ごぼう生蕎麦(若ごぼう入り出し付)」: 近鉄八尾駅のファミリーロードに店を構える創業明治二十六年の銘茶"楠喜"の奥にあるそば処"楠喜(くすき)"の期間限定の「八尾若ごぼう生蕎麦」は若ごぼうの栄養と滋味を満喫できる手打ち蕎麦一人前付。追加ご希望の方は1人前@730円

特注: 八尾若ごぼうロールケーキ: 大阪市内堺筋本町に店を構えるケーキショップ iRene(アイリーン)の昨年2月あべのハルカスで売り出し好評だった八尾若ごぼうロールケーキを復活。お土産用としてお一人様1個をご用意しますが、追加ご希望の方は1個@350円、1本1300円(約4個分)でご用意致します。

特注: 八尾若ごぼう米粉食パン: JR志紀駅東出口近くで、体に優しいパン作りに取り組むのベーカリー「スワー八」が米粉を使った若ごぼうのふっくら食パン。追加ご希望は1個@400円

熟塾大阪再発見講座 **結城さんちの八尾若ごぼう満載フランス料理を楽しもう会参加申込書**

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

お名前			
ご住所	〒	-	
TEL NO		E-mail	
追加	八尾若ごぼう生蕎麦 @730円 X () 個 八尾若ごぼうロールケーキ @350円 x () 個 ・ 1本@1300円 x () 本 八尾若ごぼう米粉食パン @400円 x () 個		

電話: 090-8381-0150(留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)
熟塾ホームページ <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、会場の場所等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。
着席でのお食事をご用意しています。申込み締切は3月17日(木)迄、以後のキャンセルについては、会費6500円を請求させていただきますので、ご了承願います。