

熟塾グルメ講座 八尾で創業33年のbon-chic(ボンシック)で  
毛馬胡瓜・鳥飼茄子・勝間南瓜・玉造黒門越瓜・服部白瓜の夏野菜フランス料理を楽しもう！

## 夏のなにわの伝統野菜フルメンバーフルコースを楽しもう会

日時: 2019年7月27日(土) 12時~15時

会場: 仏蘭西料理「BON-CHIC」(ボンシック)

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: **6,800円**

板東亮シェフ



夏のなにわの伝統野菜フルメンバーフルコース&5種の夏のなにわの伝統野菜のお土産付き

**先着申込み: 30名様**

大阪の暑い夏を、5種の夏のなにわの伝統野菜を使った老舗フランス料理店のフルコースで楽しみましょう！



### 夏のなにわの伝統野菜夏フルメンバー紹介

**毛馬胡瓜**: 大阪市都島区毛馬町が起源の黒いぼきゅうり。長さが約30センチメートルで、果実の先端部よりの3分の2は淡緑白色となる。果肉が歯切れよく、果実の末端部には独特の苦味がある。

**鳥飼茄子**: 摂津市鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の加茂なすに似るがやや下ぶくれで、果実の皮が柔らかく、果実が微密で独特の甘みがある。

**勝間南瓜**: 大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥地。1キログラム程度の小型で縦溝とコブのある粘質の日本かぼちゃ。当初果実の表面の濃緑色だが、熟すと赤茶色になり甘みが増す。

**玉造黒門越瓜**: 大阪城の玉造門(黒門)付近が発祥地。果実の長さ約30センチメートル、太さ約10センチメートルの長円筒形。色は濃緑色で、8から9条の白色の鮮明な縦縞がある。

**服部越瓜**: 高槻市の塚脇地区で江戸時代から栽培されいる。果実は淡緑白色で淡く白い縞があり、30センチメートル程度まで大きくなる。糟漬けにすると食感がよい。

さて、たっぷりの夏のなにわ伝統野菜夏のフルメンバーが、どんなフランス料理に変身するのか？  
今年の夏の思い出に、一緒に楽しみませんか？

協力: 道の駅かなん・前村食品

熟塾グルメ講座 **夏のなにわの伝統野菜夏フルメンバーフルコース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: 06-6946-2815

お名前			
ご住所	〒	-	
TEL NO		E-mail	
備考			

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。特別な食材を手配致しますので、7月25日(木)からのキャンセルについては、会費全額を請求させていただきますので、ご了承願います。