

## 野菜の美味しさを知り、恵みある食生活を ～BBQ で野菜を楽しむ方法とは！？～

株式会社キャッスルホテル(所在地：明石市松の内)では平成 28 年 5 月 28 日(土)に、シニア野菜ソムリエである佐々木なお子氏とコラボレーションし『シニア野菜ソムリエと楽しむ野菜料理と BBQ』を開催いたします。

旬の野菜を使った料理と、素材本来の味を引き出す調理法を用い、野菜をシンプルに美味しく楽しんでいただこうと企画いたしました。

『野菜』、それは様々な調理法により形を変えます。

ですがその調理法によっては、素材本来の味を消してしまうこともあります。

同イベントでは、旬の野菜を知り、素材の味を生かした調理法をシニア野菜ソムリエである佐々木なお子氏が解説。実際に目で見て食べて体感していただきます。

また体験 BBQ では、焼き方ひとつで変わる『野菜をシンプルに美味しく楽しむ方法』を伝授。

BBQ では肉と同じくらい野菜も主役です。だからこそ、正しい調理法を知ることで更に BBQ を楽しむことができます。

材料、調理法ともにシンプルだからこそ味わえる素材の良さを感じてください。

### <イベント内容>

#### ■第一部

佐々木なお子氏解説のもと、野菜料理の試食。

- ・旬の野菜である、『豆』のソテー
- ・新玉ねぎのスープ

#### ■第二部

調理法を学ぶ体験 BBQ。

BBQ のセットメニューをご用意しております。

実際にご自身で食材を調理し、ご自由に BBQ をお楽しみいただけます。

その他、野菜を使ったお勧め料理の提供。



## <開催概要>

- 日 時 : 平成 28 年 5 月 28 日(土) AM 10:00~12:00 (13:00 まで滞在可能)
- 場 所 : バーベキューサイト ブリッジテラス大蔵  
(明石市大蔵海岸通1丁目)
- 参加費 : 大人 2,500 円  
こども 1,000 円  
(野菜料理・BBQ 込み。お飲物は各自でご用意ください。)
- 募 集 : 先着 40 名様 (定員になり次第締め切り)
- 申込み・お問合せ : ホテルキャッスルプラザ シニア野菜ソムリエ BBQ 係  
TEL : 078-927-1111 (受付時間 10:00~18:00)
- 主 催 : ホテルキャッスルプラザ

## <佐々木 なお子>



### ■有資格

シニア野菜ソムリエ栄養士  
ジュニアアスリートフードマイスター  
メンタルフードマイスター2 級  
アロマセラピーアドバイザー

日本野菜ソムリエ協会認定料理教室「kotokoto☆kitchen」主宰  
日本野菜ソムリエ協会認定  
キッズ野菜ソムリエ講師

### ■取り組み

栄養士を取得後、主婦となり、友人と始めた料理サークルをきっかけに、料理教室「kotokoto★kitchen」を始める。現在は、料理教室以外に、子供から大人まで『食べる力＝選ぶ力・こしらえる力』を備えるイベントや、講演活動に力を注ぐ。

一人でも多くの人に、日本の食に密接に関わる素朴な食材である野菜や果物で、多方面から『料理の楽しさ』を広げる事を目指す。

「子供たちの食の自立」を目指して、小学生向けのお料理教室、保護者向けの食育講演活動に力を注いでいる。今後は、土に触れる機会をもち、育てて作って食べる「畑と料理」がセットになった教室を始めたいと思います。

## <会社概要>

- 社 名 : 株式会社 キャッスルホテル
- 代表者 : 代表取締役 成田 良伸
- 設 立 : 1984 年 9 月
- 本 社 : 〒673-0016 兵庫県明石市松の内 2 丁目 2 番地
- URL : <http://www.castlehotel.co.jp/>

## <本件に関するお問い合わせ>

広報担当 梅本 由希子

TEL : 078-927-1111 FAX : 078-928-9191 E-mail : [umemoto@castlehotel.co.jp](mailto:umemoto@castlehotel.co.jp)