

オリーブオイルの魅力をおいしく味わうディナーイベント

## 5月23日開催 オリーブオイル&ワイン一体の中からキレイになる 「イタリアオリーブオイルで愉しむ食の旅」

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 総支配人:森山真也)は、2016年5月23日(月)、4Fオリエンタルボールルームにて、オリーブオイルソムリエの藤本真理子(ふじもと まりこ)氏を講師に迎え、ディナーイベント「オリーブオイル&ワイン一体の中からキレイになる イタリアオリーブオイルで愉しむ食の旅」(お一人様 10,000円 \*フルコース・フリードリンク)を開催いたします。

美容に効くことから近年ますます注目されているオリーブオイルは、イタリア産のものだけでも約600種類あると言われています。四季を通じて、バラエティーに富んだ食材と食文化が息づいているイタリアのオリーブオイルは、ワインと同じように産地の違いや生産者によって、個性も様々です。今回は、イタリアの貴婦人と呼ばれる「カザリーヴァ種オリーブ」を使用した『カザリーヴァ』のほか、北イタリアから南イタリアまで、異なる環境で育まれた4種類のオリーブオイルと、相性のよいイタリアワインをご用意。オリーブオイルソムリエの藤本真理子氏を講師に迎え、オリーブオイルの味と香りやバックグラウンドについて学びながら、実際にオリーブオイルと相性のいいイタリアワインやディナーコースとともに召し上がりいただくことで、食を通じてイタリアを旅するようにオリーブオイルの魅力をご体感いただけます。

身近な存在でありながら、内側から体を調べ、キレイへと導いてくれるオリーブオイル。知られざるオリーブオイルの背景と魅力、ワインや食材とのマリアージュをご堪能ください。

### オリーブオイル&ワイン一体の中からキレイになる イタリアオリーブオイルで愉しむ食の旅

- 開催日: 2016年5月23日(月) \*要予約
- 時 間: 開場 18:30 / 開宴 19:00 (トーク&ディナー)
- 場 所: 4F オリエンタルボールルーム
- 料 金: お一人様 **10,000 円** (税・サービス料込)  
\*フルコース、フリードリンク
- 定 員: **100**名様
- 講 師: 藤本真理子 (オリーブオイルソムリエ・オリーブオイル輸入コンサルタント)

ご予約・お問い合わせは オリエンタルデザインギャラリー  
**TEL. 082-240-9463**(直) 11:00~20:00



イタリア産オリーブオイル『カザリーヴァ』



image photo

本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:[haruna.yamane@oriental-hiroshima.com](mailto:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com)

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。

## ■講師プロフィール

藤本 真理子 Mariko Fujimoto [オリーブオイルソムリエ/オリーブオイル輸入コンサルタント]

イタリア留学中に美味しいオリーブオイルと出会い、2009年よりオリーブオイルの輸入を始める。

広島アンデルセン、伊勢丹新宿店、三越、オリーブオイル専門店などに卸業務の傍ら、オリーブオイルの伝道師として、NHK文化センター、大学などでオリーブオイルの選び方・楽しみ方を担当。2015年ミラノ食万博ではNHKコーディネーターとして、辰巳芳子先生の「天のしづく～命のスープ」を上映し、日本の食と心を世界に発信する。

株式会社ベリタリア 代表取締役、NHK文化センター イタリア語講師。



本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス＆マーケティング部 PR TEL:082-240-9462（直） FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。