

HNO2012-006

2012年5月28日

フランス料理「レ・セレブリテ」ベジフルセミナー
 今年のテーマは「日本各地の地野菜」、第一回は高知を特集します。

『うまいもん塾 2012』開講！

今年秋 開業 30 周年を迎える、大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3：総支配人代行 高橋 信行）のフランス料理「レ・セレブリテ」（32 席）では、ベジフルセミナー『うまいもん塾 2012』（1 回/お一人様¥6,000）を、6 月より年間 4 回（各 2 日）開催いたします。

『うまいもん塾』は今から 3 年前、特定農園で育てられた野菜たちの本来の味を伝えたいと調理法にこだわる「レ・セレブリテ」シェフ 小西太郎と、「おいしく食べてアンチエイジング」をテーマに野菜の持つパワーを説く野菜ソムリエ 中沢 るみ氏とのコラボでスタートしました。これまでのセミナーでは、“からだの中から美しく”をテーマに、季節ごとの野菜の働きやからだに効果的な食べ方などを学んだ後、テーマ食材たっぷりの特別ランチコース、また昨年からは、シェフ小西のワンポイントクッキングも加わり、より充実した内容となりました。

2012 年度実施にあたっては“日本各地の地野菜”を新たなテーマに、各地で情熱とこだわりを持って育てられた旬の地野菜のパワーや調理法、食べ合わせなどを学ぶ内容をお届けいたします。さらに今年度は、生産関係者をお招きし、地元ならではの食べ方やとっておきの情報をお伝えする回も設定いたします。詳しくはお問い合わせください。

第 1 回の 6 月 19 日（火）・20 日（水）は『四国のうまいもん～高知～』。ワンポイントクッキングのあとは高知県大阪事務所の方を交えてのセミナー。そしてランチでは、“おひさまの味高知野菜”をはじめ、旬の食材をたっぷり使ったランチコースをご用意しています。またホテル特製のお土産もございます。詳しくは下記をご参照ください。

フランス料理 レ・セレブリテ ベジフルセミナー 『うまいもん塾 2012』第 1 回 四国のうまいもん～高知～

開催日程：2012 年 6 月 19 日（火）・20 日（水）

※2 日間同内容の開催です。

参加費：お一人様¥6,000/一回

（セミナー・ランチ・サービス料・税金込、
お土産付）

スケジュール：

11:30～受付

12:00～・シェフ小西のワンポイントクッキング
 ・ベジフルセミナー&ランチ

メニュー内容：

高知県産野菜と鮎のジュレ&薫焼き鰹

みょうがとにらのソース

アスパラガスのポターージュ カプチーノスタイル

太陽と大地の恵みの野菜をシェフお任せの調理法

で&米茄子のグラタン 高知県産地鶏添え

メロンのスペシャルデザート、コーヒーまたは紅茶

協力：高知県大阪事務所



前菜イメージ

お客様からのご予約・お問い合わせ先

フランス料理「レ・セレブリテ」直通 TEL.06 (6244) 2472

9月以降のセミナースケジュールと内容

- 2012年9月11日(火)・12日(水)
北海道のうまいもん編
～初秋に旬を迎える食材～
- 2012年11月13日(火)・14日(水)
北陸のうまいもん編
～初冬に旬を迎える食材～
- 2013年3月12日(火)・13日(水)
九州のうまいもん編
～春に旬を迎える食材～

※2日間は同じ内容のセミナーです。

※セミナーは1回ごとにお申し込みいただけます。



セミナー風景



フランス料理「レ・セレブリテ」ヘッドシェフ

小西 太郎 (こにし たらう)

ホテルプラザ入社と同時に料理の世界に入り、1982年ホテル日航大阪開業と同時に入社。フランスをはじめヨーロッパ研修などを経験し、現在「レ・セレブリテ」と鉄板焼「銀杏」のヘッドシェフとして腕をふるう。食材へのこだわりから、昨年秋「日本全国美味直送」企画をスタート。日本各地に自ら出向き、新しい食材と出会い、メニューに盛り込んだ、各地のフェアをシリーズとして開催している。



野菜ソムリエ/管理栄養士

中沢 るみ (なかざわ るみ)

「おいしく食べてアンチエイジング」をテーマに、雑誌・テレビ・ラジオなどで幅広く活躍中。任天堂DS「健康応援レシピ1000」「佐伯チズ式夢美肌」栄養監修。著書に「5色の野菜・カラダ革命」(静山社)などがある。

ホテル日航大阪について

1982年9月4日開業。鶴がまっすぐに空に飛び立つ姿をイメージしたユニークな外観は、まさに心齋橋のランドマークとして広く親しまれています。10～30階は635室の客室を有し、中でも10～19階にはシンプルなデザインと快適性を追求したオリジナル客室ブランド「L(フロア)」を配しています。9つの直営レストラン・バーや大小13の宴会場、チャペルをはじめとする総合施設を備える大型シティホテルです。現在、心齋橋エリア活性化の一環として大丸心齋橋店や周辺店舗との相互送客を目的としたタイアップ企画を実施するほか、地元大学や異業種とのコラボレーションによる商品開発を積極的におこなっています。ホテル日航大阪公式サイト <http://www.hno.co.jp>

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・広報担当－鬼村(おにむら)または金本まで
直通 TEL. 06(6244)0747にて承ります。