



添付資料 2

人気料理人・パティシエから学ぶ！EU食材 X 日本食材パーフェクトマッチレシピ無料セミナー

| 日付 | 時間 | 内容 |
|--|---------------|--|
| 6/7 (土) 6/15 (日) 7/13 (日) 7/27 (日) | ① 13:00~13:30 | 「ブラートヴルストソーセージと牛蒡のハニーマスタードきんぴら」 【講師】昇六 料理人 下田正人さん |
| | ② 15:30~16:00 | 「パリジャンキャロットとトリムネのトリュフ味噌和え」 【講師】昇六 料理人 下田正人さん |
| 6/8 (日) 6/28 (土) 7/21 (月) 8/9 (土) | ① 13:00~13:30 | 「フェタチーズの和風おにぎり」 【講師】やさい料理研究家・管理栄養士 大畑ちつるさん |
| | ② 15:30~16:00 | 「和風キッシュ」 【講師】やさい料理研究家・管理栄養士 大畑ちつるさん |
| 6/14 (土) 7/6 (日) | ① 13:00~13:30 | 「くり豚ランチョンミートとエダムチーズの和出汁スープカレー」 【講師】カレーマニアのタレント兼ライター 小塚舞子さん |
| | ② 15:30~16:00 | 「スプレッドチーズと赤味噌キーマカレーのブルスケッタ」 【講師】カレーマニアのタレント兼ライター 小塚舞子さん |
| 6/21 (土) 7/12 (土) 7/26 (土) 8/2 (土) | ① 13:00~13:30 | 「蓮根とフルムダンベールのソテーwith わさび醤油」 【講師】野菜ソムリエ 木村通子さん |
| | ② 15:30~16:00 | 「和野菜とグラノーラのザクザクサラダ」 【講師】野菜ソムリエ 木村通子さん |
| 6/22 (日) 6/29 (日) 7/20 (日) 8/10 (日) | ① 13:00~13:30 | 「鴨肉のプチガレット」 【講師】料理研究家 森上玲子さん |
| | ② 15:30~16:00 | 「2種のカナッペ (魚のカナッペ、肉のカナッペ)」 【講師】料理研究家 森上玲子さん |
| 7/5 (土) 7/19 (土) 8/3 (日) | ① 13:00~13:30 | 「オリーブとクリームチーズのフィナンシェ」 【講師】パティスリー 西園 誠一郎さん |
| | ② 15:30~16:00 | 「夏のパンペルデュ」 【講師】パティスリー 西園 誠一郎さん |
| 6/13 (金) | ① 13:00~13:30 | 特別セミナー：EU食材と日本食材のパーフェクト・マッチ！メニュー 「ほうれん草のふわふわ焼き」「鮮魚のお造り 結晶塩と青のりのソース」 【講師】「Funachef」「Fu-na」「漣」のオーナーシェフ船岡勇太さん |
| | ② 15:30~16:00 | 特別セミナー：EU食材と日本食材のパーフェクト・マッチ！メニュー 「グレスフェッドビーフの西京焼き」「ミョウガのはちみつ漬け」 【講師】「Funachef」「Fu-na」「漣」のオーナーシェフ船岡勇太さん |





EU 産食材をもっと楽しむ！食のプロが贈るテーマティックセミナー

| | | |
|---|---------------|---|
| チーズ 6/7 (土) 6/13 (金) 6/22 (日) 7/12 (土) 7/26 (土) 8/10 (日) | ① 12:00~12:20 | 「チーズで旅する EU」 チーズの産地と特徴 【講師】 C.P.A 認定チーズプロフェッショナル |
| | ② 14:30~14:50 | 「スパイス・甘味をかけて楽しむ！EU チーズ」 味覚の新境地 【講師】 C.P.A.認定チーズプロフェッショナル |
| | ③ 16:30~16:50 | 「日本の食材をプラスして楽しむ EU チーズ」 ペアリングの世界 【講師】 C.P.A.認定チーズプロフェッショナル |
| | ④ 17:00~17:20 | 「EU のチーズと日本のドリンクのペアリング」 【講師】 C.P.A.認定チーズプロフェッショナル |
| ワイン 6/8 (日) 6/15 (日) 6/28 (土) 7/13 (日) 7/27 (日) | ① 12:00~12:20 | 「ワインで旅する EU」 ワインの産地と特徴 【講師】 日本ソムリエ協会認定ソムリエ |
| | ② 14:30~14:50 | 「季節で楽しむ EU の赤ワイン」 日本の一口おつまみとともに 【講師】 日本ソムリエ協会認定ソムリエ |
| | ③ 16:30~16:50 | 「季節で楽しむ EU の白ワイン」 日本の一口おつまみとともに 【講師】 日本ソムリエ協会認定ソムリエ |
| | ④ 17:00~17:20 | 「季節で楽しむ EU のスパークリング」 日本の一口おつまみとともに 【講師】 日本ソムリエ協会認定ソムリエ |
| オリーブオイル 6/14 (土) 6/29 (日) 7/19 (土) 8/2 (土) | ① 12:00~12:20 | オリーブオイルで旅する EU オリーブオイルの産地と特徴 (品種) 【講師】 オリーブオイルテイスター |
| | ② 14:30~14:50 | ちょい足しアレンジ、EU オリーブオイルの楽しみ方！ 【講師】 日本オリーブオイルテイスター協会 |
| | ③ 16:30~16:50 | 万能！EU オリーブオイルの活用法！ 【講師】 日本オリーブオイルテイスター協会 |
| | ④ 17:00~17:20 | EU オリーブオイルをもっと楽しむフードペアリング 【講師】 日本オリーブオイルテイスター協会 |
| スイーツ 7/6 (日) 7/21 (月) 8/9 (土) | ① 12:00~12:20 | 「ヨーロピアンティータイム」 【講師】 料理研究家 |
| | ② 14:30~14:50 | 「EU のジャムでワンランクアップスイーツ」 【講師】 料理研究家 |
| | ③ 16:30~16:50 | はちみつで旅する EU 【講師】 料理研究家 |
| | ④ 17:00~17:20 | バラエティ豊かな EU チョコ 食べ比べ 【講師】 料理研究家 |
| 農産加工品 6/21 (土) 7/5 (土) 8/3 (日) | ① 12:00~12:20 | ヨーロッパおつまみ：ハム・ソーセージ食べくらべ 【講師】 雲川多紗さん |
| | ② 14:30~14:50 | ハーブの達人に学ぶ！ワンランクアップの EU 食材使用術 【講師】 雲川多紗さん |
| | ③ 16:30~16:50 | バラエティ豊かな EU 調味料の使い方 【講師】 雲川多紗さん |
| | ④ 17:00~17:20 | EU 食品で作る時短ヘルシー朝ごはん 【講師】 雲川多紗さん |





親子で学べる「タネちゃん EU フードワークショップ」

| 日付 | 時間 | 内容 |
|---|------------------------------------|---|
| 6/7(土) 6/21(土) 7/6(日) 7/21(月) 8/9 (土) | ① 11:30~11:50 ② 14:00~14:20 | 「タネちゃんのアイスクリームトッピングアドベンチャー！」 ～自分だけの特別なアイスクリームを作ろう！～ ヨーロッパのスイーツを食べ比べ「タネちゃんのスイーツアドベンチャー！」～お気に入りの EU のおやつを見つけよう～ |
| 6/8(日) 6/22(日) 7/12(土) 7/26(土) 8/10 (日) | ① 11:30~11:50 ② 14:00~14:20 | 「タネちゃんのヨーグルトトッピングアドベンチャー！」 ～自分だけの特別なヨーグルトを作ろう～ ヨーロッパのドリンク飲み比べ「好きな飲み物は何ですか？」～お気に入りの EU のドリンクを見つけよう！～ |
| 6/13(金) 6/28(土) 7/13(日) 7/27(日) | ① 11:30~11:50 ③ 14:00~14:20 | 「タネちゃんと一緒にオリジナルサンドを作ろう！」 「ハムと合わせたら抜群！ Perfect match！ を探そう」 |
| 6/14(土) 6/29(日) 7/19(土) 8/2(土) | ① 11:30~11:50 ② 14:00~14:20 | EU 厳選の飲み物を試飲「みんなで乾杯！」 ～EU のドリンク探検家になろう！～ 「タネちゃんのジャムクイズ！」～EU の味を見つけよう～ |
| 6/15(日) 7/5(土) 7/20(日) 8/3(日) | ① 11:30~11:50 ② 14:00~14:20 | ヨーロッパのチーズ食べ比べ「タネちゃんのチーズ試食会！」～あなたの好きなチーズは？～ 「タネちゃんオリジナルチーズクラッカーを作ろう」～とっておきのひとくちを～ |

