



イタリア体験講座

暮らしと文化を学ぶ料理教室

「スローフード」という言葉にも代表されるように、伝統的な食文化や地域の食材を大切にするイタリア。そんなイタリアの食と文化を巡るお話を山田先生から、イタリア料理に欠かせない自家製パンチェッタ(塩漬けベーコン)のつくり方とパンチェッタを使ったミネストローネづくりを本場イタリアの3つ星レストランなどで修行した松本シェフから学びます。料理教室の後は、パスタとワインとともに、一緒においしくいただきます。

9月2日(日) 13:00~16:00

第1部

イタリア気分を満喫「暮らしと文化」のお話

第2部

イタリア料理教室 と おいしい試食会

- ・簡単!自家製パンチェッタ(塩漬けベーコン)
- ・冷蔵庫のある野菜が大活躍!
- パンチェッタを使ったミネストローネ

- ・シェフ特製
おいしいパスタ
- ・ワイン(1杯)つき
- ★さらにお土産!
- ・オリーブオイル

- 場 所 **みらい館大明** (豊島区池袋 3-30-8) 池袋駅 C1 出口より徒歩 10 分
- 参加費 **3500 円**
- 定 員 20 名 (事前申込 先着順)
- 申込先 **みらい館大明 TEL 03-3986-7186**
- 主 催 **NPO 法人いけぶくろ大明 (みらい館大明)**



講師 山田智穂 相模女子大学名誉教授

講師 松本 義親 オステリアサンテ オーナーシェフ

池袋にある本場の「イタリア食空間」オステリア サンテ。4年間イタリアやモナコ、スペインで修行し、帰国後、都内のレストランのシェフを経験後、池袋にお店をオープン。イタリアの食の魅力をお客さんと一緒に楽しむ場料理教室やワイン会なども大好評。

