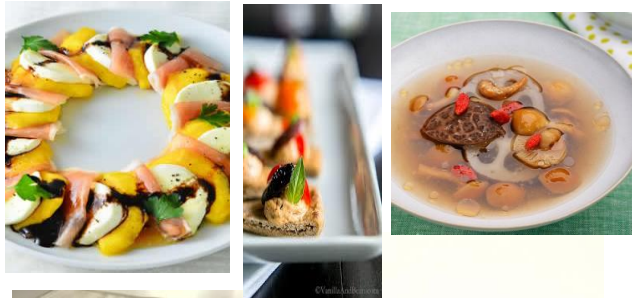


# ワインと乾物のマリアージュセミナー

平成31年4月9日（火）

## — つまみに合わせてワインもセレクト —



ワインと料理をいただきながら  
レイヤード（重なり合うたび美味しくなる）を  
学びます。

“乾物つまみ”で今一番新しい  
ホームパの極意を学びましょう！



### 本日のMENU

- ・生ハムのマンゴーカプレーゼ
- ・干し椎茸のオイル漬け→タルティーヌ
- ・干し椎茸とドライトマトのチーズディップ
- ・美魔女のための干し椎茸の薬膳スープ
- ・紅芯大根と昆布、ヒラメのミルフィーユ
- ・青のりのポテトサラダ 海苔巻き
- ・ごぼうと胡桃とナムプラーのかき揚げ

ワインは全て国産ワインです。

協賛：アサヒビール(株)・(株)對馬原木しいたけ

開催日：平成31年4月9日（火） 11:30～13:00	参加費：4,000円
場所：京都八百一本館2F くらすルーム	
京都市中京区東洞院通三条下る三文字町221番地	
最寄駅：京都市営地下鉄「烏丸御池」駅 5番出口から徒歩3分	
阪急京都線「烏丸」駅 21番出口から徒歩5分	

お申込みは大阪スローフード協会にて受付しております。TEL: 06-6365-8631



大岩 旺色子(おおいわ ゆみこ)

YUMMY Cooking Stud 主宰

(Thai Fusion Gastronomy オーナーシェフ)

15年間の海外での料理教室講師経験とCordon Bleuにて  
フランス料理を習得して、2017年より宝塚にて料理教室を展開。

2017年タイ料理とフランス料理の融合、

タイフュージョン料理プライベートレストランをオープン。

スパイスやハーブを適度に取り入れた料理が好評。

健康カウンセラーとして、宝塚歌劇団員への食育指導をはじめ、  
ヘルシーで美味しい新感覚の料理を数々提案している。