

第2回「トウキョウ食卓学」2月21日（日）開催。

参加申し込み受付を開始しました。

～今回のテーマは「たね やさい」～

クリナップ(本社:東京都荒川区 代表取締役社長:井上強一)は、「トウキョウ食卓学 にほんのたべものベーシック講座」第2回を、「クリナップ・キッチンタウン・東京」にて2月21日(日)に開催します。1月に開催した第1回「おこめ」に続き、今回のテーマは「たね、やさい」です。在来種、固定種を守るための野菜販売や、有機生産者を守る活動をしている高橋一也さんを講師に迎え、代々何百年と受け継がれている本来の野菜の魅力を試食を交えてお伝えします。食と暮らしに関心のある方ならどなたでも参加できます。

《開催概要》

- 日 時: 2016年2月21日(日)14:00～16:00
- 会 場: クリナップ・キッチンタウン・東京(新宿区西新宿3-2-11新宿三井ビルディング2号館)
- 講座内容: 1つの野菜の種が、違う土地で育てば、その地域に吹く風や土によって、カタチ、味、そして名前さえも変わっていきます。今でも小さな村で、代々何百年と受け継がれている本来の野菜の魅力、日本の伝統的な野菜を食卓に届ける意味について、試食を交えて学びます。
- 講 師: 高橋一也氏(warmerwarmer代表)
(株)レストランキハチ調理師時代に「有機野菜」に出逢う。1998年、自然食品小売業、(株)ナチュラルハウス入社。オーガニック食品の販売、青果バイヤー等を経て取締役就任。2011年warmerwarmerを設立。日本初、在来種・固定種野菜のみのマーケット「種市」主催。
- 定 員: 30人(最低催行人数20人)
- 申込方法: 専用ウェブサイトからの申し込み(会員登録が必要です)
右記URLにてアクセス。http://dreamiaclub.jp/learn/dtl/c_8270.php
- 申込締切: 2016年2月16日(火)
- 参加費: 7,560円(税込)※試食付
- お問い合わせ: メール yuumi_takayama@cleanup.jp 電話 03-3810-2441(担当:高山)



※第1回開催の様子(画像)

山田屋本店・秋沢敦雄氏が「おこめ」をテーマに講義。お米のおいしさとは何か、日本のお米の特徴やトレンドなど、特別に用意された発売前のブランド米を食べ比べながら学ぶ受講生のみなさん。

お問い合わせ

クリナップ(株) コミュニケーション部 広報・ブランド推進課 遠藤・金子
TEL:03-3810-8241 携帯:080-5913-4213
<http://cleanup.jp/>