



イタリア・オリーブオイル・デー 2013

2013年3月18日(月) 新宿パークタワー

オリーブオイルは、地中海式食事法のシンボルで健康に良い数々の特質があり、手軽に料理に使えることから、近年日本の輸入食品において注目の的となっています。このイベントでは様々な企画を通じ、オリーブオイルの造詣を深め、皆さんの生活に役立てていただきたいと思います。在日イタリア商工会議所 (ICCJ) が行うイタリアオリーブオイルデーでは下記のようなプログラムをご用意しております：

展示と販売 (アトリウム 1F、入場無料)

10.00 ~ イベントでは、イタリア産オリーブオイルの販売コーナーと JOOP コンテストに出品された世界のオリーブオイルの展示を行います。

トークショー (アトリウム 1F、入場無料)

12.30 - 13.30 「Olive 樹の恵みとともに」、横山淳一氏 (医学博士・東京慈恵会医科大学内科学教授)

17.00 - 18.00 「イタリア料理とオリーブオイル」、落合務シェフ (「ラ・ベットラ」オーナーシェフ)

セミナー (東京ガスセミナールーム、定員 40 名)

14.00 - 15.00 「オリーブオイルの作り方と品質」、長友姫世氏 (オリーブオイルテイスター)

15.30 - 16.30 「健康と豊かな食事のための単一品種オリーブオイルの魅力と考察、テイ스팅方法と料理との合わせ方」、Celletti Gino 氏 (単一品種オリーブオイル評議会議長)

入場費: 2500 円 (ICCJ 会員) / 3000 円 (非会員) 複数の有料プログラムに参加の場合、割引がございます。

料理教室 東京ガスとのコラボ企画

「特別料理教室」、原宏治 (「アル・ポンテ」オーナーシェフ)

東京ガス新宿ショールーム料理教室 詳細は: http://www.tg-cooking.jp/course.php?course_id=10202

オリーブオイルガイド (新宿ショールーム 1F ウェルカムキッチン、入場無料)

10.00 - 16.30 オリーブオイルに関する日頃の疑問を解決するチャンス。スペシャリストたちがオリーブオイルの活用法を分かりやすくご紹介いたします。

ガイド: (料理研究家・イタリアオリーブオイルソムリエ) 片幸子、広野比奈子、横塚美穂

詳細は: <http://www.tg-showroom.com/tokyo-gas/event/?scn=result&id=3330>

JOOP コンテストの授賞式 (アトリウム 1F、入場無料)

18.15 ~ 在日イタリア商工会議所は、日本イタリアオリーブオイル協会、日本オリーブオイルテイスタークラブ協力のもと、第一回 JOOP コンテストで授賞されたオリーブオイルの受賞式を行います。

オリーブオイル・カクテルパーティー (オープンデッキ 2F、定員 150 名)

19.00 - 21.00 Yvano Bussi シェフがイタリアの様々な州のオリーブオイルの特性を活かしたフィンガーフードをご用意。トップクラスのイタリアワインと共にお楽しみください。

入場費: 2500 円 (ICCJ 会員) / 3000 円 (非会員) (2D) 複数の有料プログラムに参加の場合、割引がございます。

セミナーとカクテルパーティーの事前申込締め切り日: 2013年3月11日(月)

当日申込の場合は空席がある場合のみ参加可能です。

※有料セミナーとカクテルパーティーについて、当日割引はございません。

公式サイト: <http://jooprize.com/>

お問い合わせ先:

intern@iccj.or.jp

Tel 03-3560-1100

Fax 03-3560-1105

協力

協賛

後援

パートナーシップ
イベント

