

江戸東京野菜と縁のある新宿御苑を
会場にしての「スタディ&カフェ」シリーズ。
今回はアフタヌーンティーバージョンで
開催します！

〈食育講座〉 新宿御苑 STUDY & CAFÉ アフタヌーンティーバージョン

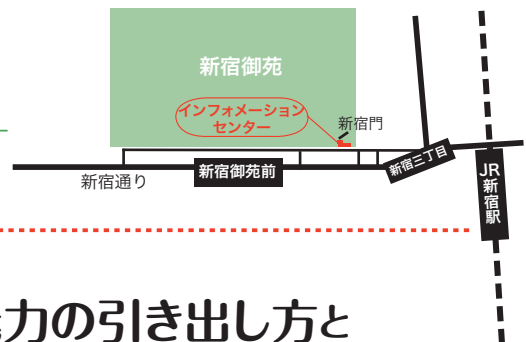
日時= 10/17(土) 13:00 ~ 15:30

会場=新宿御苑インフォメーションセンター2階レクチャールーム
新宿御苑レストラン ゆりのき

新宿区内藤町11 国民公園新宿御苑

◎当日の連絡先 090-2423-0831

【受付】12:30 ~ 新宿御苑インフォメーションセンター
2階レクチャールーム



[テーマ]

江戸東京野菜の美味しい食べ方・魅力の引き出し方と 江戸東京野菜を使ったアフタヌーンティータイム

スタディ講師=上原恭子さん(江戸東京野菜コンシェルジュ、クッキングインストラクター)

今回のカフェで用いるのは滝野川ゴボウ、後関晩生小松菜、そして江戸時代に新宿御苑の地で誕生した内藤カボチャと内藤トウガラシです。これらを中心に、秋から冬にかけて美味しくなる江戸東京野菜の調理のコツ・生かし方・魅力の引き出し方を、実例を交えてご紹介します。

カフェ講師=伊藤秀雄さん(〈一財〉国民公園協会新宿御苑総料理長、西洋料理専門調理師)

内藤カボチャ、内藤トウガラシ、滝野川ゴボウ、後関晩生小松菜を中心に、江戸東京野菜を使ったお菓子やデザートをいろいろ、ハーブティーとともに召し上がっていただくアフタヌーンティータイムを伊藤料理長の解説とともに楽しみいただきます。



定員= 25名(先着順)

参加費= 2,000円(入苑料を含みます。当日現金でお支払いください。)

お申し込みは・・・jimukyoku@edo831.tokyo

タイトル：食育講座「新宿御苑スタディー&カフェ」、本文に氏名 / フリガナ / 携帯番号 / メールアドレスを明記の上、上記メールアドレス宛にお申し込みください。受付完了後、申込み受付完了メールをお送りいたします(受信設定をしている場合は、上記アドレスを受け取れるよう設定変更をお願いいたします)。満席になり次第、受付を終了させていただきます。受付完了メールが届かない場合は、下記の問い合わせ先にお電話ください。

お問い合わせは・・・TEL. 090-2423-0831

主催：特定非営利活動法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会、一般財団法人 国民公園協会新宿御苑
共催：環境省自然環境局 新宿御苑管理事務所