

発酵の力を知って、食べて、さらに美しく

《ルージュ・プロジェクト キックオフイベント》

ESDあいち・なごやパートナーシップ事業

「発酵女子会」第1弾

～講演と美食を楽しむ会～

発酵王国愛知とホルドーとの食文化交流する“ルージュ・プロジェクト”。

そのキックオフイベントとして、バラエティ豊かな愛知の発酵文化を再発見、ホルドーのワインと共に味わう会を開催。

「発酵文化の第1人者」小泉武夫氏による講演と「フランス家庭料理のカリスマ」上野万梨子氏&

ウエスティンナゴヤキャッスル古岩井料理長 考案の発酵食フレンチとの美味しく新しい出会い。

お持ち帰りレシピも付いて、食卓の可能性もさらに広がります。席に限りがありますので、ご予約はお早めにどうぞ。



10/27 SUN

◎開会：15:30 (開場15:00)

◎会場：ウエスティンナゴヤキャッスル 青雲の間

◎会費：15,000円(講演・飲食代・税・サービス料含む)

●ドレスコード/スワートカジュアル(男性も女性同行であれば、ご参加いただけます)

■当日のスケジュール

<第1部>

[基調講演] 15:30～16:30 小泉武夫氏「我が心に残る発酵食品」

[休憩] 16:30～17:00 愛知の発酵文化に貢献している団体・企業のブース展示

<第2部>

[デイナー] 17:00～19:30

上野万梨子氏と古岩井料理長による
発酵フレンチメニューをボルボーワイン(3種)と共に楽しむ



発酵学者

小泉武夫氏



料理研究家

上野万梨子氏

■申し込み方法

1) 住所、氏名、連絡先(携帯、メールアドレス)、参加人数、紹介者名(いらっしゃれば)をご記入の上、Fax 052-751-7822へ。

2) Fax到着確認下さい、ご連絡いたします。

3) 連絡を受けられてから1週間以内に、下記までお振込みください。(振込料はご負担願います。)

■振込先

三菱東京UFJ銀行 覚王山支店 普通 0064045 ルージュプロジェクト

お振込みを確認したい、領収のハガキを郵送いたしますので

当日、参加状として発酵女子会受付までお持ちください。

※尚、お振込みいただきました参加費は、原則的にはご返却できませんのでご了承ください。

主催/ルージュ・プロジェクト実行委員会 後援/名古屋市、在日フランス大使館 企業振興部・ユビフランス

連携協力/ESDユネスコ世界会議あいち・なごや支援実行委員会

協賛/愛知県味噌醤油工業協同組合、株式会社角谷文治郎商店、積水ハウス株式会社

株式会社パンナテック、兵庫ベンダ工業株式会社、マルサンアイ株式会社 (プライバシー)



発酵王国・愛知とホルドーとの食文化交流

Rouge Project

ルージュ・プロジェクト

お問い合わせは

ルージュ・プロジェクト実行委員会

www.rouge-project.net