

五感を呼び覚ます 本当のオリーブオイルの使い方

日にち：令和3年10月15（金） 時 間：11:00～14:00

参加費：4,000円 定員：10名様前後

場所：S mile World 2Fキッチン

講師：朝倉玲子

ふじみ野市西1-13-12 ※店舗とは異なります。mapご参照ください。

持ち物：エプロン、手ふきん、筆記用具、残った時のタッパ

お申込：自然食の店サン・スマイル

049-264-1903

✉mail@sunsmile.org



旨いオイルは
素材の邪魔をしない





アサクラCHANNEL
オリーブオイルの使
い方（簡単便利・イ
タリア家庭料理レン
ビ）



素材に寄り添い、
自身の目耳鼻舌触感の五感
をフルに使う
「本来の家庭料理」を
お伝えしています

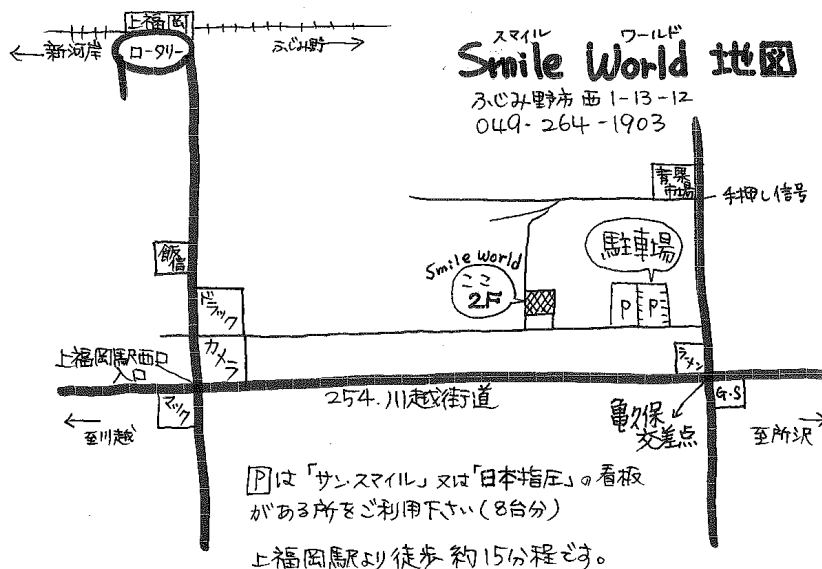


自ら納得のオリーブオイルを探し当て
輸入販売をするだけでなく、現地イタ
リアにてAsakura自家栽培のオリーブ
畑を無肥料自然栽培で営み、自社オリ
ジナルブランドオイルも製造している
スーパーウーマン朝倉玲子さんが講師。
納得のオイルを日本へ届けるためのこ
だわりは随所にあふれ出ています。

それは決して油っこくなく旬の素材を
使って素材を引き出す料理法。イタリア
料理は和食と全く違いその独特な調
理法は野菜の味が良く解る。
そして、100%素材の味を引き出す料
理です。
簡単なコツがあるんです！すぐに日々
のお料理に取り込め、時間をかけずに
最小限の材料で作ることができる魅
力的なレシピたち。
ぜひ皆様にお伝えしたいレシピばかり
です！
イタリアでのオリーブオイル製造のリア
ルタイムな裏事情なども伺えます。

オリーブオイルと 旨い塩

ようこそ、
本当のおいしさへ！



ミシュラン三ツ星レストランの調理場経験を持つ朝倉玲子さん。

今回は、ASAKURAで取り扱っているオリーブオイルの中から「わら1
本」という銘柄を使います。味見をしながらのデモンストレーションが
主のお料理教室。出来上がったお料理をお召し上がりいただきながら解
説や質疑応答も。充実のお料理教室です！

