News Release

日本野菜ソムリエ協会

2016 年 1 月 26 日

報道関係者各位

野菜ソムリエが農産物の販路拡大をサポート

～鳥取・岡山の魅力発見！ワークショップ第 4 弾～

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区：理事長 福井栄治）は、理念の一つである「農業を次世代に継承する」の実現のため、全国各地の青果物の魅力を積極的に情報発信しております。

この度、野菜ソムリエ自治体パートナーである鳥取県と岡山県が共同で各県の旬の特産物を学ぶ「野菜ソムリエセミナー」を開催いたします。全 4 回構成にて実施の第 1 回『夏編：鳥取県「すいか」岡山県「もも」』、第 2 回『秋編：鳥取県「なし」岡山県「ぶどう」』、第 3 回『晩秋編：鳥取県「ブロッコリー＆白ネギ」岡山県「黄にら＆米」』に引き続き、最終回となる第 4 回目のワークショップを行いますのでお知らせします。

◆ワークショップ概要 ◆

○テーマ：　第 4 弾！とっとり・おかやま魅力発見
冬編～「きのこ」マッシュルーム、エリンギ&原木しいたけ～

○日　時：2016 年 2 月 3 日（水）　14:00～16:00



○場　所：とっとり・おかやま新橋館　2 階
東京都港区新橋一丁目 11 番 7 号　新橋センタープレイスビル
最寄駅：JR・東京メトロ銀座線　新橋駅　徒歩 1 分

○ワークショップの内容（予定）
①「マッシュルーム」と「エリンギ&原木しいたけ」の栽培について
　鳥取県、岡山県の各ご担当者様より学ぶ
②野菜ソムリエによる食べ方提案
③野菜ソムリエ考案　オリジナルレシピ試食
④「ジャンボマッシュルーム&マッシュルーム」と「エリンギ&原木しいたけ」の
　調理実演と試食

○参加費
・当協会が認定するレストラン・青果店・料理教室の方　無料
・当協会の講座受講生・修了生 1,000 円
・一般 1,500 円

○講師　野菜ソムリエ 荻田隆与さん
　　野菜ソムリエ 増田智子さん



野菜ソムリエ 荻田隆与さん　　野菜ソムリエ 増田智子さん

○詳細、お申込みページ（協会ホームページ）
http://vf.way-nifty.com/vmc/2016/01/4-959c.html

本件問合せ：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会　広報部
東京都渋谷区道玄坂 1－9－5　渋谷スクエアA12F　電話：03-5489-8636　FAX：03-5459-8186
E - mail:koho@vege-fru.com　　URL: http://www.vege-fru.com/