

正しく、美味しく、楽しく学んで、美と健康を
オイルテイasting付き オリーブオイルセミナー
&
レアな受賞オイルを味わえるスペシャルコース

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤 茂夫）では健康と美味しいをお楽しみいただけるセミナー & お食事会を開催致します。講師には一般社団法人日本オリーブオイルテイスター協会代表理事、世界各国の国際オリーブオイルコンテストにてアジア人初の鑑定審査員も歴任された長友姫世さんを迎え、オリーブオイルの利点と魅力を研究結果やエビデンスとともに、健康や美容の側面からも解き、学んでいただけます。オリーブオイルの真の姿を学んでいただいた後は、国際コンペティションで受賞した、最高品質のエクストラヴァージンオリーブオイルを使用したコースをご堪能いただけます。昨年* TOKYO IOOC JOOTA AWARDS 2021 で審査員をつとめた、キュージーヌ「エスト」ダイニング & バー「オーヴェスト」の料理長 齊藤陽一が料理を手掛けます。食材との組み合わせや、料理の中でどのように生かされるのか、日常の食卓でのヒントもご紹介いたします。正しく、美味しく、楽しく学んで、美と健康のオリーブオイルを堪能ください。

*Tokyo International Extra Virgin Olive Oil Competition JOOTA AWARDS 2021



【講師】 オリーブオイル鑑定士/テイスター 長友姫世
イタリア政府農林食糧政策省認定登録公式オリーブオイル鑑定士（テイスター）
一般社団法人日本オリーブオイルテイスター協会代表理事。

【シェフ】 キュージーヌ「エスト」、ダイニング & バー「オーヴェスト」料理長 齊藤陽一

【開催日】 2022年5月15日（日）

【会場】 宴会場 25F「ボリス」

【時間】 受付 11:30a.m. セミナー（テイスティング付き）12:00p.m.～ お食事会 1:30p.m.～

【料金】 お一人様 ¥12,000（2ドリンク付き）

【募集人数】 36名様限定

【ご予約開始】 4月22日（金）

【ご予約・お問合せ】 03-3980-0700（宴会予約） 10:00a.m.～6:00p.m.

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※お取消しについてはご利用日7日前より50%、3日前より100%、キャンセル料を頂戴いたします。

【セミナー内容】

どのようなオイルが良いのか、どんな魅力があるのかなど、国際認定のオリーブオイル鑑定士（テイスター）が伝授。

- ・オリーブオイルの品質、利点と健康・美容、活用法を学ぶ
- ・専門手法に則って、品質、個性をとらえる「テイasting」を体験

【コース料理】

齊藤料理長が選んだ最高品・受賞エキストラバージンオリーブオイルを使用し個性を生かした美味しさをお楽しみください。

- Amuse : オマール海老コンソメ 小豆島の EX バージンオリーブオイル香りを感じて
Antipasto : 桜鯛の昆布炙り 生うに炙り 筍のカルパッチョ ミミ オリアローラのコンビネゾン
Pasta: 須崎産釜揚げシラスと菜花のヴェルッタータ フジッリ プーリア州の香り (ミミ オリアローラ)
Carne: 松阪豚の『ピッツァイオーラ』 ミミ コラティーナフライバー
Dolce : 豆乳のパンナコッタ シチリアンジェラートに小豆島の香りを添えて マンジャーレ
Pain: オリーブ、ローズマリーのフォカッチャ ミミ コラティーナと共に

※mimi coratina (イタリアプーリア州 パーリ近郊) 2021 年銀賞 グリーンフルーティー・ストロング部門

※mimi ogliarola (イタリアプーリア州 パーリ近郊) 2021 年銅賞 グリーンフルーティー・ミディアム部門

※エキストラバージンオリーブオイル ミッション種 早摘み (小豆島 八木農園)

2021 年銀賞 グリーンフルーティー・ミディアム部門



<本件に関するお問い合わせ> 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：大良（だいら）・高田（たかだ）

TEL : 03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) E-MAIL : promotion@metropolitan.jp

HP: <https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。 [facebook](#) [Instagram](#)