

プロから学ぶ

パレスチナ産オリーブオイル学習会 ～ATJによる説明&シェフ実演試食会～

10/27 (月)

10:00-12:00

会場:多摩統合センター

(京王線多摩境駅より徒歩5分 町田市小山ヶ丘2丁目)

参加費:無料

会場参加

申込締切
10/20 (金)

応募多数の
場合抽選!
20人限定

WEB申し込みはこちらから▶

多摩南生活クラブ オリーブオイル



託児締切

10.17 (金)
まで

試食メニュー

- ① オリーブオイルと
だしで味わう
大根&トマトのサラダ
- ② オリーブオイルトースト
- ③ チキンソテー
キノコのオイルマリネのせ
- ④ シェフの寝起きそば



パレスチナ産
オリーブオイルを
使ったレシピをさらに知る



ATJレシピページ

講師 きまぐれや「旅するシェフ」 吉田 友則氏



1970年、神奈川県横須賀生まれ。

横浜にある製菓製パンの専門学校で勉強し、その後料理の世界に入る。

長野県八ヶ岳の井出忠利氏に師事。井出氏の素材を大事にした一皿に出会い、

ジャンルに囚われない季節感を大事にした料理を目指すべく海外に渡り、イタリア

中心に欧州15カ国を周る。1996年には創作スープ部門で農林水産大臣賞を受賞。

2000年より旅するシェフとして「出張料理きまぐれや」をスタート。

以来大使館から無人島、ホスピスの最後の晩餐まで、日本全国、海外も含め開けた
ドアは4000軒以上。

レシピ発案をはじめ商品開発などにも携り、ある意味社員よりもATJ食材のことを
わかっている吉田シェフが素材の魅力について、プロ目線でお届けします。

きりとり

配送センター → 多摩南本部事務局

10/20(月)締切
託児締切: 10/17(金)

10/27(月) パレスチナ産オリーブオイル学習会
～ATJによる説明&シェフ実演試食会～ 参加申込書

名前

(個配・班・デポー) 組合員CD

連絡先

参加人数: 大人 人 子ども 人

託児

あり ・ なし

子どもの名前と年齢

/

歳

カ月

いただいた個人情報は生活クラブの活動のみに使用いたします。