

BUONO! ITALIA

ようこそおしゃべりな食卓へ。

ブオーノ!イタリア

■9月27日(火)~10月3日(月)

■7階(南)=催事場

※最終日10月3日(月)は、当会場のみ
午後4時に閉場いたします。

日本における
イタリア
2011
ITALIA IN
GIAPPONE



池袋本店

電話 03(3981)0111 大代表
www.seibu.jp

後援: イタリア大使館



イタリア貿易振興会 ITALIA



協力: イタリア政府観光局 (ENIT)



イベントインフォメーション

■7階(南)=催事場内 イベントコーナー
■参加費: 無料 ■募集人員: 各回24名さま

■参加方法: 各回とも開催30分前から7階(南)=催事場内 イベントコーナーにて整理券を配付いたします。
※募集人員に達した時点で締め切りとなります。くわしくはイベントコーナー係員までおたずねください。



日本オリーブオイル協会
多田 俊哉



イタリア料理家
石川 みゆき



リストランテ カステッロ
山田 直喜



チーズプロフェッショナル協会
村山 重信



リストランテ ラ・ジョコンダ
イヴァーノ・ブッシィ



イタリアンフードコンサルタント
クリスティーナ・モリーニ・スミ



ヴィノスやまざき
種本 祐子



リストランテ グランドウーカ
齋藤 竜治



イタリアマエストロ
石崎 幸雄

Schedule	9月27日(火)	9月28日(水)	9月29日(木)	9月30日(金)	10月1日(土)	10月2日(日)	10月3日(月)
午前11時~	オリーブオイルセミナー 日本オリーブオイルソムリエ協会 多田 俊哉 オリーブオイルの特徴や選び方などの解説と、家庭で作れる簡単レシピを試食とともに紹介します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ カステッロ 山田 直喜 こだわり食材を使用した、北イタリア地方の郷土料理をお楽しみいただけます。	イタリアチーズセミナー チーズプロフェッショナル協会 村山 重信 チーズ鑑評士 村山重信流イタリアチーズの楽しみ方を、簡単レシピの試食とともに紹介します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ ラ・ジョコンダ イヴァーノ・ブッシィ 自宅で簡単にできるレシピを紹介。「リコッタチーズと松の実のトルタ」をお楽しみいただけます。	蔵直イタリアワインセミナー ヴィノスやまざき 種本 祐子 蔵元直送!イタリアワインの魅力をテイスティングを楽しみながらお話します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ グランドウーカ 齋藤 竜治 生ういのスパゲッティとトマト・ケッパー・オリーブ・アンチョビを使ったパスタの2種類を紹介します。	有名シェフの実演ステージ イタリアマエストロ 石崎 幸雄 イタリアを代表するチーズやパスタなどの食材を使って家庭で簡単にできるイタリア料理を紹介します。
午後1時~	オリーブオイルセミナー 日本オリーブオイルソムリエ協会 多田 俊哉 オリーブオイルの特徴や選び方などの解説と、家庭で作れる簡単レシピを試食とともに紹介します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ カステッロ 山田 直喜 こだわり食材を使用した、北イタリア地方の郷土料理をお楽しみいただけます。	イタリアチーズセミナー チーズプロフェッショナル協会 村山 重信 チーズ鑑評士 村山重信流イタリアチーズの楽しみ方を、簡単レシピの試食とともに紹介します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ ラ・ジョコンダ イヴァーノ・ブッシィ 自宅で簡単にできるレシピを紹介。「トスカナのクロスティニ」をお楽しみいただけます。	蔵直イタリアワインセミナー ヴィノスやまざき 種本 祐子 蔵元直送!イタリアワインの魅力をテイスティングを楽しみながらお話します。	有名シェフの実演ステージ リストランテ グランドウーカ 齋藤 竜治 生ういのスパゲッティとトマト・ケッパー・オリーブ・アンチョビを使ったパスタの2種類を紹介します。	有名シェフの実演ステージ イタリアマエストロ 石崎 幸雄 イタリアを代表するチーズやパスタなどの食材を使って家庭で簡単にできるイタリア料理を紹介します。
午後3時~	こだわり食材を使った料理セミナー イタリア料理家 石川 みゆき 簡単でおいしい「パンにのせてのおもてなし」。本場イタリアの家庭料理を紹介します。	こだわり食材を使った料理セミナー イタリア料理家 石川 みゆき 簡単でおいしい「パンにのせてのおもてなし」。本場イタリアの家庭料理を紹介します。	こだわり食材を使った料理セミナー イタリア料理家 石川 みゆき 簡単でおいしい「パンにのせてのおもてなし」。本場イタリアの家庭料理を紹介します。	本物イタリア食材の見分け方 イタリアンフード コンサルタント クリスティーナ・モリーニ・スミ 本物のイタリア食材についてのお話しを、簡単な試食とともに楽しみいただけます。	本物イタリア食材の見分け方 イタリアンフード コンサルタント クリスティーナ・モリーニ・スミ 本物のイタリア食材についてのお話しを、簡単な試食とともに楽しみいただけます。	本物イタリア食材の見分け方 イタリアンフード コンサルタント クリスティーナ・モリーニ・スミ 本物のイタリア食材についてのお話しを、簡単な試食とともに楽しみいただけます。	※都合により日時、内容、出演者の一部が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※各ステージ30~45分程度となります。