



### 開催主旨

春菊を楽しむ「春菊会」はシンプルベジ主催のみならず各地の友好開催を含め、早や74回目を迎えることになりました。7と4は春菊の種取りのリズムであり、次世代に繋ぐ「意」持つことから、朝倉玲子(アサクラ)氏をお招きして、春菊に相性ピッタリなオリーブオイルを通じた「繋ぐ」の世界観を共有したいと思います。

### 第1部 春菊会

サラダで美味しい♪茎まで柔らかく甘味を感じる春菊♪ / 春菊に相性ピッタリの「アサクラ オイル」を使ったランチ会です♪



### 第2部 アサクラ会

本物をまじめにつくる人と食べる人を繋ぐアサクラオイル♪オイルの正しい使用や様々な活用方法をお話していただきます♪



#### 【朝倉玲子】

1996年よりイタリアに渡る。イタリア南部を中心に4ヶ所の有機オリーブ栽培のアグリウリズモ(農家民宿)で働きながら郷土料理・家庭料理、オリーブの栽培を学ぶ。2000年3月、リグリア州インペリアO.N.A.O.O(オリーブオイル・テイスター機構)の鑑定技能講座にてオリーブオイル全般、官能検査法を学ぶ。テイスター・ディプロマ取得。イタリアで自分の納得のいくオリーブオイルと農家、製造元をめぐる本物のシングルエステート(単一農家製造)オルチョサンニータに出会う。各地でオリーブオイルの使い方講習を行い、美味しさと使い方を普及、現在に至る。

#### 【久保正英】

山崎製パン等の大手食品事業者を経て2006年起業。食の社会課題である生産と消費の分離の解決に貢献すべく「大好きな春菊」を武器に2007年に就農。その後、春菊の栽培、販売を担うシンプルベジを2011年に立ち上げる。飲食店や個人向け宅配という直取引形態で、農家が生き残る経営手法を確立し、その取引先である飲食店との相乗効果を論文発表し、2016年中小企業経営診断シンポジウムにて中小企業庁 長官賞を受賞し現在に至る。主な著書にお客様が応援したくなる飲食店になる7つのステップ(同文館出版)主な委員歴に農水産物の環境情報表示のあり方検討会(農林水産省)がある。



シンプル・ベジ  
久保 正英氏



アサクラ  
朝倉 玲子 氏

#### 【開催概要】

開催日時 : 2017年11月22日(水) 12時~15時(1部春菊会12時・2部アサクラ会13時)  
開催場所 : カフェレストランShu(神奈川県相模原市緑区日連981 / JR中央線藤野駅から徒歩15分)  
参加費 : 4500円(ランチ代金込み・当日受付にてお支払いください)

#### 【御申込方法】

下記のお問合せメールアドレスに参加者名(代表参加者名)参加人数を添えて御申込ください。あるいはシンプルベジ・フェイスブックイベントページの参加ボタンでご表明ください。メールまたはフェイスブックにて参加表明いただいた時点でお申し込み完了とし、受け付けた旨をご返信いたします。

mail [otoiwase@eco-health-food-lab.org](mailto:otoiwase@eco-health-food-lab.org) 担当者: シンプル・ベジ 久保宛

シンプルベジ フェイスブック

検索



会場はこんな(⇒)雰囲気。自家菜園がテラスの先に見えて、シンプルベジ春菊もチラって見えるよ。調味料は店内仕込みなんだよー♪

