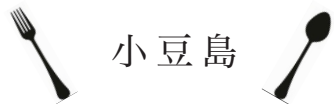


# AROMA

アロマイタリアン

# ITALIAN



IN SHODOSHIMA

## アロマセラピーとオーガニックイタリアン講座を一度に体験出来る！

スローライフをテーマにした  
東京で人気の『アロマイタリアン』  
を小豆島で開催いたします。

### アロマイタリアンについて

アロマイタリアンは「ライフスタイルを豊かに楽しく」が基本コンセプト。

講習会は、デトックス、ダイエットなど一つのテーマに沿ってアロマ、スパイス、ハーブなどの香りとオーガニック料理の二つの切り口での講習会を行います。お料理をスタイリングするスパイスやハーブの香りは料理の美味しさをより倍増させてくれますが、それは「香り（嗅覚）」と「味覚」が密接に関係し、相乗効果を奏で、美味しさのイメージを私たちの脳に伝達させる働きをするからなのです。

### 講習会の流れ

まずチャオベラ島田シェフによる当日のお料理をデモンストレーション。使用するスパイスやハーブ、オリーブオイルや野菜などの様々な食材についても教えていただけます。食材を活かした美味しい食べ方、調理法も学べます。

つぎにアロマセラピスト鈴木理恵によるアロマ講座を行います。お料理に使用されるアロマについて学習し、オリジナルアロマ作品を作ってお持ち帰りいただきます。



写真：エスピー食品提供

最後の仕上げは、小豆島の旬の食材やオリーブオイルにこだわったディナーコースを皆さんで楽しくいただきます。



### 講師プロフィール

料理講座担当：島田 伸幸  
cuisine nature Ciao Bella  
オーナーシェフ  
<http://www.ciaobella.jp/>  
1966年 北海道根室市生まれ。  
服部栄養専門学校。都内のフランス料理店、イタリア料理店で調理、サービスに従事。栄養士。スローフード協会会員、EUOFA（ヨーロッパオーガニック協会）会員。  
著書「cuisine nature 自然な料理」

アロマセラピー担当：鈴木 理恵  
ars Naturopathy & Aroma Studies  
代表 <http://www.ars-inc.co.jp/>  
IFA 認定アロマセラピスト  
AEAJ 認定アロマセラピスト  
サロンワーク、講師、商品開発、執筆、コンサル等様々なフィールドでアロマに関わる仕事を手掛ける。アロマセラピーと食文化の正しい普及啓蒙による生活のクオリティ(QOL)向上を目指した活動を行なう。



### 開催日程

2014年 10/19 (日)

17:00 受付  
17:30 料理講習 18:00 アロマセラピー講習  
19:00 お食事 21:00 終了



### 受講料 10,000円 (税込)

アロマセラピー講習料、アロマセラピー教材費、料理講座料、お料理（前菜、パスタ、メイン、デザート、ハーブティ）、1ドリンク（ソフトドリンク、ハーブコーディアル、赤・白ワイン）が含まれます。  
※追加のお飲物は別途頂戴致します。

### 場所

リストランテ フリュウ  
香川県小豆郡小豆島町草壁本町 872-2 <http://furyu.co/>

### 受講規定

18歳以上で、日本語の理解出来る方。  
13歳～17歳の方は、父兄、保護者同伴でしたら受講可能です。男女問いません。

### 申込み方法

リストランテ フリュウに直接お電話でお申し込み下さい。



<お申し込み・問い合わせ>

TEL: 0879-82-2707

お支払いは当日現金にて頂戴いたします。



### キャンセル料について

直前のキャンセルはキャンセル料が発生しますので、ご注意くださいませ。

前々日：受講料の50% (5,000円)  
前日：受講料の80% (8,000円)  
当日：受講料の100% (10,000円)