

2009年8月1日(土)～9日(日)

## 食文化交流企画

～飛騨高山、乗鞍山麓からの贈り物～

# 「<sup>すく</sup>な<sup>な</sup>宿儺かぼちゃ」+「イタリア」



「すくなかぼちゃ」はホクホクとして甘いんです。品種改良も行われていません。

地元の人たちにより古来より精魂こめて作られてきました。

### 宿儺かぼちゃ栽培と食文化を“学ぶ” テイストワークショップ

8月1日(土) 12:00 - 13:30

8月2日(日) 12:00 - 13:30

EATALY 1F エノテカ

参加費 2,000円

各回とも30名様

#### プログラム

1. 宿儺かぼちゃの魅力をプレゼンテーション
2. 生産者の声
3. レストラン GUIDOPEREATALY  
エンリコ・パネロシェフによる宿儺かぼちゃを使用した  
ピエモンテ伝統料理の試食
4. 質疑応答

GUIDOPEREATALY



### 宿儺かぼちゃを“味わう”

8月1日(土)～9日(日)

レストラン“GUIDOPEREATALY”  
にて宿儺かぼちゃを使用した  
特別メニューを展開します。

### 宿儺かぼちゃを“買う”

#### 店頭直売

8月1日(土)～9日(日)

7月20日より出荷が開始される、  
今が旬のすくなかぼちゃを生産  
者が直接皆様のお手元へお届け  
します。

(主催) 宿儺かぼちゃ研究会・Eataly Japan 株式会社

(協力) 金丸弘美 氏(総務省地域力創造アドバイザー・食環境ジャーナリスト)

(後援) JAひだ・飛騨地域農業改良普及センター・高山市

- お申し込みは、e-mail (school@eataly.co.jp)又は、店内設置の指定用紙をご利用ください。  
(申込書は店内モニター下にご置きます。下記のウェブサイト「イベント申込み」からもダウンロードできます)  
ご記入いただいた申込書は2FレストランGuido per Eatalyにお持ちいただくかFAX03-5784-1512まで送信して下さい。
- お問い合わせは、Guido per Eataly (Tel.03-5784-2739)、 e-mail (school@eataly.co.jp)にて  
[www.eataly.co.jp](http://www.eataly.co.jp)