

浦上地区会主催

オリーブオイル料理学習会を開催しました!

10月29日(火) 江平ふれあいセンターにて、
(株)ヴィボンより酒井七生さんをお招きして
オリーブオイル料理学習会を開催しました。



講師の酒井さん。
笑顔が素敵でした。

オリーブオイルの説明では、その昔の歴史から
産地の現状まで幅広く説明していただきました。

オリーブオイルとバルサミコ酢のテイスティングをし、
味の違いを確認したところ、全く違うことに驚きました。
その後、製造の違いと価格の関係など
他では聞けないからくりを教えてくださいました。



オリーブオイルのテイスティング

調理、試食交流ととても楽しく過ごすことができました。



右から・
・バルサミコ酢
・オリーブオイル
・オリーブの実(瓶詰め)
・ツナ缶
・オイルサーディン缶(箱)



<参加者の感想>

- ・今日の講師のお話はすごく良かったです。大変勉強になりました。テレビCM等にまどわされていたことに反省。お料理のレパートリー増えて嬉しいです。
- ・只今オリーブオイルにハマっていたので、ナイスタイミングだと思い参加しました。歴史も知れて楽しく学べてよかったです。
- ・オリーブの事も幅広く教えてくださいました。「健康が一番の宝」これから身体をいたわる年頃。頑張りたいと思います。

メニュー

- ★キャベツとオイルサーディンのペペロンチーノ
- ★鶏ムネ肉のグリル
- ★ツナサラダ
- ★サーディンのオニオンチーズ焼き

おいしくいただきました♪