



ナッツを使った料理講座

栄養満点の健康食「ナッツ」の特別講座を開講！
～ナッツの紹介&ナッツを使った料理デモンストレーション～

講座内容

第一部:井上教授によるナッツに関するセミナー。わかりやすくナッツパワーを解説。

第二部:ベルナール・シェフによるナッツを使った料理の紹介・デモンストレーション・試食。

第三部:書籍「love nuts」の販売&著者 Jewels さんによるサイン会。

メニュー

- ① Salade d'endives aux noix, gingembre aux betteraves
生姜と赤カブと胡桃を使ったチコリのサラダ
- ② Râble de lapereau, macéré au yaourt, concassé de fruits secs, jus de citron confit, riz Indien aux noix de cajou
砕いたナッツとドライフルーツとレモンコンフィのジュを使ったヨーグルト漬け子ウサギの背肉
ロースト、カシューナッツのインディカ米添え
- ③ Gâteau aux noix et pignons, glace noisette
胡桃と松の実の焼き菓子、ヘーゼルナッツのアイスクリーム添え

日時:11月9日(金) 19:00-22:00 定員:40名 申込締切:11月6日(火)
受講料:7,000円(材料費、税込) 会場:ル・コルドン・ブルー代官山校
受講対象:ナッツに興味がある方であればどなたでもご参加いただけます。
申込方法:ウェブサイトからのお申し込みのみ受付、お支払いはクレジットカード決済です。

井上浩義 教授 (Dr. Nuts)

1961年福岡県生まれ。慶応義塾大学医学部教授。専門は薬理学、生理学、天然物化学。アーモンドをはじめ、様々な機能食性食品の研究を行っている。NHK「あさいち」、TBS「はなまるマーケット」、NTV「世界で一番受けたい授業」に出演し、ナッツパワーを解説。



Bernard Anquetil (ベルナール・アンクティル)

ル・コルドン・ブルー代官山校の主任教授、日本校料理テクニカル・ディレクター。1975年来日し、東京の仏料理店「シャルドネ」のシェフに就任。ミッテラン大統領訪日の際、フランス大使館での昭和天皇との晩餐会で腕をふるう等活躍。日本のフランス料理界に新風を送り込んだ功績が認められ、フランス農事功労章を受勲。2009年より現職。



Jewels (ジュエルズ)

東京生まれ。幼少～思春期の13年間にNYで過ごす。慶應義塾大学法学部政治学科卒。rapper姉妹「Heartsdales」としてデビュー。2010年、井上教授が出演していた番組を見てナッツパワーに魅了され、ナッツの研究を始める。2012年3月に日本初のナッツ本「love nuts」を井上教授監修のもと出版。



お申込みは、ル・コルドン・ブルー 代官山校ウェブサイトより
www.cordonbleu.edu/programs/Tokyo/jp
お問合せは、フリーダイヤル 0120-454-840 まで