



食のチカラ × 植物のチカラ

あなたの毎日を「おいしく、楽しく、健康」に!
ためになる、おいしい体験がいっぱい!

11.25 土

①11:30~ ②14:00~ (各45分)

場所:1F フラワーホール
定員:30名 参加費:¥1,500



「根のチカラ」

NHK「ためしてガッテン」「妄想二ホン料理」等テレビでも驚きのアイデアと技を見せ続けている林幸子先生の、目からウロコの「根っこ」=根菜のチカラ大発掘! その意外さとおいしさに感動することウケアイです!!



講師 はやし ゆきこ 林 幸子先生

テレビ・雑誌で引っ張りだこの人気料理研究家。東京・青山で料理教室「アトリエ・グー」主宰。料理にとどまらない見識の深さ、ジャンルの広さでメディア出演多数。著書『グー先生の基本のキ』(ソニーマガジンス)『はじめての和菓子』(辰巳出版)など数十冊にものぼる。

11.26 日

①11:30~ ②13:30~ ③15:30~ (各45分)

場所:1F フラワーホール
定員:15名 参加費:¥1,000



ワークショッ
あり

「薬草のチカラ」

大注目! 薬膳! 国際的な薬膳資格を持つ江島純代先生による薬膳カフェ&ワークショップ開催。季節の養生と、セルフチェックシートで今の自分に足りないものを補う食を学びます(個別アドバイスあり)。



講師 えしま すみよ 江島 純代先生

国際中医薬膳管理師。薬膳プロ育成講座公認講師。料理の研鑽を積んだ後、世界初の「高級中医薬膳伝授師」である和田暁氏に師事、国際免許取得。医療機関に協力してレシピ提供や糖尿病予防の料理教室を行なう。テレビ番組「ご当地キャラ弁」ではシリーズ通して料理を担当。

12.16 土

①11:00~ ②14:00~ (各60分)

場所:①1F フラワーホール
②2F フローラルサロン
定員:30名 参加費:¥1,500



ワークショッ
あり

「スパイスのチカラ」

メディアやイベントで大人気の「東京スパイス番長」=シャンカール先生がスパイスの種類や組み合わせ、使い方を直伝! オリジナルのスパイスを調合するワークショップや「カレーの神様」のカレー試食も!



講師 シャンカール・ノグチ先生

スパイス調合師。貿易商・インドアメリカン貿易商会の3代目。「東京スパイス番長」としてイベントやメディア出演でカレーの魅力を発信。著書『ハーブ&スパイス事典 世界で使われる256種』(誠文堂新光社)「世界一やさしいスパイスカレー教室」(マイナビ出版)

12.17 日

①11:00~ ②14:00~ (各45分)

場所:①1F フラワーホール ②2F フローラルサロン
定員:30名 参加費:¥1,500



「木の実のチカラ」

各国の郷土菓자에魅入られ33ヶ国をまわったパティシエの林周作先生による、ナッツやフルーツなど木の实のお話。林先生による木の实を使った郷土菓子の試食もあります。



講師 はやし しゅうさく 林 周作先生

世界の「郷土菓子」の魅力に取りつかれ、自転車でユーラシア大陸を横断。世界を旅しながら各国の郷土菓子を実際に食べ、味を伝える菓子職人に。東京・渋谷でBinowa Cafeをオープン。著書『世界の郷土菓子』『日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐる旅』

食のチカラ × 植物のチカラ

2018年 開催セミナー

1.20^土 & 21^日

①11:30～
②14:00～ (各45分)

場所:1F フラワーホール
定員:各30名 参加費:各¥1,500



「野菜のチカラ」

「食育」「味育」に欠かせない野菜のチカラ! 食アレルギーが増加する昨今、健康な身体と正常な味覚を整えるために、プロの料理人を教えるプロ中のプロが、驚きの料理のセオリーと秘けつを大公開! 「なるほど!」「そうだったのか!」の発見がいっぱい、料理嫌いでも思わず試したくなる簡単調理の秘訣! 化学調味料にサヨナラして、野菜のチカラでうま味を作ろう。



みや がわ じゅん こ
講師 宮川 順子 先生

一般社団法人日本味育協会 代表理事
(株)ユーキャン 調理師講座 講師
長男のアレルギーを機に、親子共々の「食の重要性」を実感。「手作り」「スローフード」に取り組み、調理師、フードコーディネーター、食育コーディネーター、他、食にまつわるさまざまな資格を取得。フードソムリエ、雑誌、新聞などにレシピを提供。日本味育協会の代表として、一般、プロを問わず、味覚教育や食育に関する講習や料理技術の講師を全国各地で務める。また日本全国に存在する名店中の名店の料理人・シェフ・生産者とのつながり、信頼関係により、コラボイベントを多数主催。企業・飲食店向けの食に関する講演多数。
著書「料理嫌いだった私が365日×15年毎日台所に立ち続けた理由」

1.14^日

①11:30～
②14:00～ (各45分)

場所:1F フラワーホール
定員:20名 参加費:¥500



「イモのチカラ」

数千種類もあると言われるイモ。揚げたり焼いたりお菓子にしたり、さまざまなイモの味と特長を活かした料理法を食べ比べ。イモの持つデンプンの秘密、驚きの利用法をご紹介します!



きく ち あけ み
講師 菊地 明美 先生

アレルギー対応オーダースイーツ<Sweets sawa>代表
食品添加物などが引き起こす深刻な食品アレルギーを懸念、米粉やてんさい糖、オリーブオイルなど体に優しい素材を使ったお菓子作りを実践。個々のアレルギーに対応したオーダー・スイーツが人気。ワークショップ等も展開中。

2.3^土

14:00～ (約30分)

場所:1F フラワーホール
定員:30名 参加費:¥1,000



「コーヒーのチカラ」①

ブラジルのコーヒー農園で、日本では9名しかいない「コーヒー鑑定士」の資格を取得した時のお話を中心に、日本との違いやおいしいコーヒー豆とは何か、についてお話しいたします。



しん たく ゆう けい
講師 新宅 勇介 先生

大阪や和歌山にてコーヒー豆の焙煎や販売、製造の技術指導などを行なう「COBO COFFEE」のロースターであり、コーヒーの本場・ブラジルにて日本では9名しかいない「コーヒー鑑定士」の資格を取得。豆の鑑定や品質チェックを徹底しておこなっている。丁寧な焙煎が人気。

2.11^日

①11:30～
②14:00～ (各45分)

2.12^月

①12:00～
(約60分)

場所:1F フラワーホール
定員:30名 参加費:¥2,000



「カカオのチカラ」※2/12のみワークショップ開催

大好評だった前回に引き続き、実際にアマゾン源流域の村まで何度も足を運んだ太田シェフにしか語れないアマゾン・カカオの魅力と保護活動の意味、シェフ手作りの絶品カカオの試食!



おた てつ お
講師 太田 哲雄 先生

国内外の名店での修行を経て、さらに、世界一予約の取れないレストラン、スペインの「エルブジ」や、映画にもなった「ガストン・アクリオ」氏が手がけるペルーの名店でも料理の研鑽を積み、アマゾン源流域の食文化や食材に関心を持ち、カカオなどの保護活動に取り組む。

2.17^土 & 18^日

①11:00～ ②13:00～
③15:00～ (各45分)

場所:1F フラワーホール
定員:30名 参加費:¥1,500



「コーヒーのチカラ」②

関西で唯一手に入る「咲くやこの花館」での限定販売では常に即日完売、行列のできる「マツモトコーヒーロースターズ」オーナーによる飲み比べや淹れ方セミナー。コーヒーが変わります!



まつ もと よし たか
講師 松本 祥孝 先生

プロのフォトグラファーとして活動の傍ら、長年のコーヒー研究を経てロースターとなる。豆の鮮度と少量焙煎にこだわったコーヒーは市販せず完全オーダーにより、料理家や編集者、シェフなどプロが認める逸品。料理コラボイベント・セミナー多数。

※セミナー内容、スケジュール等は都合により変更する場合がございます。 ※申込受付は開催の1ヶ月前より開始とさせていただきます。 ※参加費には、入館料は含まれておりません。

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園 2-163 Tel.06-6912-0055 指定管理者/鶴見緑地スマイル 5
開館時間/10:00～17:00(入館は～16:30) 休館日/月曜休館(休日の場合翌平日)・年末年始(12/28～1/4)
交通案内/地下鉄長堀鶴見緑地線「鶴見緑地駅」下車徒歩約10分 企画・運営/(一財)大阪スポーツみどり財団

世界の花と緑に出会える大温室



入館料

高校生以上(※除く)

500円

中学生以下

無料

※中学生以下、障がい者手帳等をお持ちの方(介護者1名を含む)、大阪市内在住の65歳以上の方は無料【要証明(健康手帳、敬老優待乗車証等の原本)】

イベントの詳細についてはHPをご覧ください。 <http://www.sakuyakonohana.jp/>