



アスパラガス

神戸野菜学 07

2018.5.29 TUE 17:30-20:30

アスパラガスを 学ぶ、調理する、食べる。

アスパラガスは、ヨーロッパでは春の到来を告げるお野菜として古くから親しまれています。

今回の野菜学では、そういったヨーロッパでの食文化の紹介とともに、野菜の中では特殊なアスパラガスの育ちかたを学びます。また、アスパラガスの種類の味比べや調理を通して、アスパラガスをまるごとたのびます。

① アスパラガスの基礎

広めるひと：加古憲元・加古祐樹（はっばや神戸）
栽培するひと：島中佳紀

② アスパラガスの料理をつくる

料理するひと：山口義照（レストラン・パトゥ）

③ アスパラガスを食べる

料理するひと：山口義照（レストラン・パトゥ）

日 時 | 2018年5月29日(火) 17:30-20:30

会 場 | KIITO 1F カフェ

定 員 | 20名(事前申込制、抽選)

参加費 | 2,000円(材料費、試食込)

主 催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸、はっばや神戸

参加方法 | ウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にてお申込みください

申込開始 | 2018年5月2日(水) 14:00 ~

申込締切 | 2018年5月22日(火) 19:00

※抽選の結果は5月24日(木)にご連絡いたします。

矢口っているようで 矢口らない 野菜のはなし

KIITO CAFE の運営パートナーである「はっばや神戸」と KIITO が共に企画する「旬の野菜」をテーマに、各回、料理するひと・栽培するひと・広めるひとの3人から、野菜について学ぶ「神戸野菜学」。野菜を様々な角度から学ぶことで、よりおいしく食べるための知識を深めます。

KIITO × はっばや神戸
野菜ごはん