

※この事業は「地域づくり活動応援事業」の助成を受けて実施します

当研究会はオーガニックアイランドを目指し、淡路の豊かな自然環境を生かした安全・良質な野菜づくりを行う農業者の増加や持続可能な環境にやさしい農産物の普及等を目的としています。この実習はその目標に向けた一歩です。



シェフの調理実習

主催：淡路オーガニックアイランドを目指す農業者等研究会
後援：淡路県民局・洲本市・淡路市・南あわじ市

～作り手の想いを有機野菜に込めて～

日時：令和5年11月16日(木)

13:00～16:00

場所：南あわじ市市 中央公民館

講師：成瀬 孝一氏

(株式会社 シャルティエ社長：洲本市)



愛知県豊田市生れ
S51年；愛知県レストラン鞍ヶ池
S55年～上京 京橋・六本木を経て
S58年～7年間の渡仏 (La coto st-jagues 等)
S63年～リゾートトラストKK名古屋副料理長
H4年～エキシブ淡路島料理長
H14年～レストランシャルティエオープン
H26年に洲本市内・R4年に栄町に移転

- ・シェフの指導を受けて、野菜の美味しさを堪能しましょう
- ・会員が農薬や化学肥料を使用せずに育てた野菜や果物（有機JAS認定・自然栽培・ひょうご安心ブランド認証野菜など）を使用します。

- 定員：先着40名様
 - 参加費：1,500円（材料費のみ実費）
 - 持ち物：エプロン・三角巾
 - 申込：EメールまたはFAXでお申込み下さい。
※先着40名を超えた場合のみ連絡します。
折り返し連絡のない場合は受講できます。
 - 申込締切：令和5年10月31日(火)
 - 申込・問い合わせ先
Email: awaji.organicisland@gmail.com
FAX: 0799-23-1465
- いずれも必ず氏名・年齢・〒・連絡先記入下さい。



有機野菜って
美味しいの？

どうしたら
美味しく食
べられるの？



FAXの場合は下記内容を0799-23-1465まで

Eメールの方は↓



氏名		男・女
住所		年齢 ()
TEL		
Email		受講歴 有・無