



スゴベジとは

スゴいベジタブル、略してスゴベジ。普段食べ慣れている野菜でも、その奥の深さを知ると目からウロコの発見が！その野菜は誰がどうやって育てている？その野菜が秘めたチカラとは？そしてどれだけ楽しい料理に生まれ変わるのか？を追求したイベントです。

ご挨拶

「AWキッチン」のオーナーシェフ・渡邊明と、「野菜でキレイ・プロジェクト」主宰/シニア野菜ソムリエの西村有加とのコラボレーション企画。今回のテーマは「宮崎県綾町(あやちょう)」！日向夏、きんかん、マンゴー、ズッキーニなど、宮崎県は年間を通して暖かく、野菜・果物が豊富に揃います。なかでも県中西部に位置する綾町は、自治体としては全国で初めて「有機JAS登録認定機関」に登録された町。安全安心な食をたくさんの人に届けるために、本気で有機農業に取り組む人が、この町にはたくさんいるのです。

渡邊明と西村有加が実際に現地に行き、見て味わい、探してきた食材の数々。それらを愛情込めてつくる人々、そしてその土地の文化。すべてにストーリーがあり、人々の想いがつまっているのです。その魅力を最大限に引き出して渡邊明がAWキッチンならではの料理に仕上げます。渡邊明と西村有加の軽快なトークで「おいしく食べて勉強になる」スペシャルランチセミナーです！

今回も綾町からスペシャルゲストをお招きしています。他にも楽しい企画あり。お野菜好きな人の輪も広がっちゃいます。ぜひお友達を誘って遊びにいらしてください。

※aya100は、行政・民間・NPOが職業や立場を超えて綾町の魅力を100年後に伝える事を使命に活動する、有志のボランティア団体。

スゴベジ 2016 あやちょう 宮崎綾町

てげうめー！
あやちょう
宮崎綾町
～ aya100 ～



宮崎の魅力たっぷりのランチコース！

2016年4月10日(日)

PASTA HOUSE
AWKitchen
OSAKA

主催者のご紹介

渡邊明 (わたなべあきら)

株式会社イトウォーク
(AWキッチン・やさい家めい)
代表取締役兼オーナーシェフ



西村有加 (にしむらゆか)

野菜でキレイ・プロジェクト主宰
・シニア野菜ソムリエ
・ベジフルビューティーアドバイザー
・調味料マイスター



イベント概要

日にち：2016年4月10日(日)

時間：11:30～14:30(延長の可能性あり)
11:00 受付開始

※3時間ノンストップのランチセミナーです。
途中参加、途中退席等はお断りしております。

場所：AWKitchen OSAKA あべのハルカス店
(TEL06-6625-2180)
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43
あべのハルカス近鉄本店タワー館14F

金額：¥6,000(税込) お子様 ¥3,000(税込)
※3歳までのお子様は無料、4歳から小学生までは
お子様料金、中学生以上は大人料金とさせていただきます。

お申込みまたはお問い合わせ

店舗までお電話かメールにて直接お申込下さい。
AWKitchen OSAKA あべのハルカス店
06-6625-2180
0844@createrestaurants.com