

川村 章子 Akiko Kawamura

日本野菜ソムリエ協会地域校 高松教室主宰
日本野菜ソムリエ協会認定料理教室講師、キッズ野菜ソムリエ講師

保持 | 野菜ソムリエ、ベジフルビューティーセルフアドバイザー、
資格 | ジュニアスリートフードマイスター、国際栄養食育師 3級



2009年末まで、2児の母業をこなしながら客室乗務員として日本や海外を飛び回っていましたが、体調を崩したことをきっかけに、食生活を見直し、食と健康・美のつながりに目覚めました。現在では、ジュニア野菜ソムリエ講座や“野菜でカラダの中からキレイになる”ための旬の野菜を使った料理教室、ベビーサークルや小学校で食育をテーマに野菜教室を開催しています。「毎日健康に気遣い、簡単な野菜料理で彩り豊かな旬を迎えた野菜たちで食卓を飾ってほしい」という想いで、野菜ソムリエコミュニティや地元企業へのレシピ提供、農園の商品開発など積極的に活動しています。

Agricultural Producer



コリンキー・万次郎

生産者：小谷さん

普通のかぼちゃより糖度が高い「万次郎」、コリコリとした歯ごたえが癖になるサラダかぼちゃ「コリンキー」。みのある農園では、「万次郎」や「コリンキー」を含む約50種類の野菜を有機・無農薬で栽培、販売しています。



香川本鷹

生産者：帯包さん

香川本鷹は上品な香りと辛味を楽しめる最高級品のトウガラシです。

栗

生産者：木村さん

甘みがあり、さらに香りもよい旬の栗を販売しています。

秋にうれしい さぬきの美味な美実

アリスイン高松× 野菜ソムリエ川村章子の コラボランチ第5弾!

香川のごじまん品を中心に、
おいしい県産品を使ったフレンチのコースを
ご用意させていただきます。

生産者さん・野菜ソムリエさんとシェフが対談を行います。
生産者の方たちにはこだわりの野菜にまつわる話を
野菜ソムリエの川村からは、今回の食材や旬の野菜、果物について
シェフからは料理の説明、調理の際のコツなどを
お話しさせていただきます。
ぜひお楽しみください。

2015 10/12 MON

開始 11:30 終了 13:00 *定員60名まで。

参加費

¥3,500 (税込)

コース料理
+
乾杯用ドリンク

【お土産付き】コリンキー・香川本鷹

コースメニュー

- 前菜・南仏オードブル、野菜ソムリエの思考
- スープ・コリンキー・万次郎 かぼちゃのスープ・数種類のチーズとパンチュッタ・イタリア産チンタセネーゼ
- メイン・フランス産小鴨と栗・かぼちゃ仕立て
- デザート・香川本鷹のフレンチデザート

*食材の入荷状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※写真はイメージです。



ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE

お申し込み、お問い合わせはこちらまで。

TEL.087.823.6088 FAX.087.823.6089

香川県高松市サンポート1-1-1 コーポビル4F 高松8階30号
Mail:alicewedding@xqb.0iglobe.ac.jp FaceBookページもございます。



「さぬきダイニング」は、香川県産食材(米、野菜、肉、酒など)を使用した幅広い料理を提供する「香川の食のショールーム」、それが香川県認定レストラン「さぬきダイニング」です。店舗からの応募に基づき有識者からなる選考委員会により進考され、「情報発信拠点」として県産品を使ったメニューの開発や県産品の認知度向上のためのワークショップ開催など、積極的な活動を行っています。