

## ミニセミナー&講演会開催

日時：2011年11月24日 19:00-21:00

場所：日清製粉株式会社

題名：イタリア食材大研究

講師：(株)アーパ・アンド・イデア ファウスト・マリーア・ルッチ氏

今回はイタリア食材輸入会社の社長ルッチ氏をお迎えして、ベーカリーでも馴染みの深いオリーブ、オリーブオイル、トリュフ、バルサミコ酢についての講演、試食会を行いました。オリーブについては、歴史、収穫から加工まで、産地などをお話いただき、3つの異なる種類のオリーブを試食しました。

オリーブオイルについては、収穫から加工、ラベルの読み方、品質認定表示について、またいいオリーブオイルの見分け方など参考になるお話が満載でした。



バルサミコ酢については、製法、品質認定表示についてお話いただき、「CARATELLO」と「SABA」（ブドウ甘味料）の2種類を試飲。また「SABA」で作ったパウンドケーキもいただきました。



トリュフについては、産地と季節、種類と食べ方、収穫から加工までお話いただき、実際に試食してみて美味しさを実感することができました。

普段なかなか聞くことのできないお話を伺い、今後この知識をパン作りやお料理に活かしたいという声が多く聞かれた、とても有意義なセミナーでした。