

料理のプロフェッショナルに学ぶ

土から 料理を 楽しむ術

みなさん、野菜の善し悪しは
どこを見て判断していますか？

農家兼料理人として野菜と
向き合っている五十嵐創が

野菜のどこを見ているのかをお伝えします。
野菜のそれぞれの性質と

土の関係を知ればおのずと

調理法を変える必要があります。

土から野菜料理を考える新しい価値観と

ノウハウを皆様にお伝えいたします。

生きた知恵と知識を共有させて下さい。

参加無料

お申込みはこちら



<https://forms.gle/MQqBB3Tq5di7CY1h6>

2022
11/17

木曜日 | 18:00-19:30 場所 | 見晴亭

※上野原駅北口徒歩30秒

※専用駐車場はございません。

徒歩または近隣のコインパーキングのご利用をお願いいたします。

講師

株式会社土とシェフ代表 五十嵐創

プロフィール

世田谷にある高級中国レストランの家に生まれ、幼少期から厨房に立つ。東京農業大学卒、調理学研究所属後、中国での修行を重ね、28歳で「中国料理店広味坊」総料理長に就任。5年前に移住し、土とシェフとして独立。有機性廃棄物のみを使った完熟堆肥を用いた自然栽培農家兼料理人として様々な食の地域活動を行う。若手料理人の登竜門で知られるRED-35料理人コンペティションにて、2016年銅賞、2017年銀賞、2021年フードサステイナブルの金賞を受賞。2022年韓国車ヒュンダイのKOLに就任。各メディアに出演

主催:WADE株式会社 上野原市委託事業



シゴトのマナビバとは？

毎回、様々な分野のプロフェッショナルを講師として招き
仕事や働き方を披露していただく学びの場となります。