



エシカルカレッジ IN メルカートピッコロ 食×鳥取県産で エシカルを味わう！



実りの秋、生産者とふれあって、幸せになる食って…

エシカルカレッジ IN メルカートピッコロ ～鳥取県産でエシカルを味わう！～

環境配慮、循環、オーガニックなど、エシカルの分野で食のテーマは欠かせません。

生産地、生産方法などにこだわる食の専門家とコラボして、“エシカル消費”の普及に力を入れている鳥取県から、鳥取産の食材を切口に、日々の生活を、持続可能で希望あるものに変える「エシカルスタイル(環境や社会、人に配慮した生活様式)」講座です。

講師に智頭町から諏訪酒造(株)東田雅彦社長、若桜町・道の駅山根誠駅長を迎えて、酒造りを通して感じる自然の繊細さや、こだわりを聞きながら、豊かな食材を使った料理を味わい、地域のすばらしさと大地の魅力を体感できます。

家庭ですぐに役立つ情報も満載です。

日時:2015年11月14日(土) 13:00～14:30

場所:メルカートピッコロ淀屋橋店

大阪府中央区北浜 3-5-29 ニッセイ淀屋橋ビル ネクストワン 1F
地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅北改札出口から東へ 100 メートル
京阪「淀屋橋」駅直結

受講お申込者には現地までのご案内をさしあげます。

定員:15名(先着順です。お早目にお申込みください。)

参加費:2,500円(お米、もち、エゴマなどを使った
特製ランチプレート付)

講師:東田 雅彦さん 諏訪酒造(株)代表取締役社長
山根 誠さん 道の駅若桜“桜ん坊” 駅長



「エシカルカレッジ」申込み方法

受講ご希望の方は、郵便番号、住所・氏名を書き、下記いずれかの方法で
アサヒ・ファミリー・ニュース社「エシカル」係へお申し込みください。

はがき:〒530-8255(住所不要) アサヒ・ファミリー・ニュース社「エシカル」係

FAX:06-6201-1941 「エシカル」係

WEB:<http://www.ethical-style.jp/>

お問い合わせ 06-6201-3329(平日10時～18時)

主催: なにわエコ会議 アサヒ・ファミリー・ニュース社