

# WIG ~ Women In Gastronomy ~

食の世界の女性たちの会

WIG 主催  
食のワークショップ  
その1

レストランでも家庭でも、料理は女性がやってきた！

## フランスのお惣菜で、



## 豊かな食卓を



ヨーロッパでは昔から、町の食堂では女性が料理人でした。日本でも、「お惣菜」というジャンルは女性によって生まれてきました。

家庭でも作れる女性料理人ならではの料理の魅力を、楽しく学びませんか？

第1回は、東京・池袋のフレンチレストラン「シュヴァル・ドゥ・ヒョータン」川副シェフです。フランスのお惣菜のデモンストレーション、料理の試食とシェフも交えての食後の歓談という、WIG ならではの充実した企画です。

しかも今回は、豚肉、りんごなど食材の生産者の女性たちが長野県から駆けつけて、食材のお話をしてくれます。

どうぞふるって、ご参加ください。



とき： 2020年1月22日 19時～21時

場所： シュヴァル・ドゥ・ヒョータン（東京都豊島区西池袋3丁目5-7 ウィルコート1F）  
<https://cdhyotan.tokyo/>

会費： 一般 4800 円 / WIG 会員 4300 円 / ユース会員 2300 円

\* 当日、会員申し込みも可能です。

\* Peeatix から事前にお申込みください。\* 受講費、試食代が含まれます。

\* ドリンク類、追加のお惣菜などは、別個に購入していただきます。

講師： 川副藍

特別ゲスト： 藤原喜代子（安曇野放牧豚） / 松澤みどり（りんご・松澤農園）

メニュー： 藤原さんの骨つきスペアリブのスープ

藤原さんのバラ肉の簡単ベーコンのキッシュ

藤原さんの豚肉の、即席ローズハムのサラダ

松澤さんのりんごのデザート

お申し込み・お問い合わせ： [oficina@wig-japan.com](mailto:oficina@wig-japan.com)

主催： WIG「食の世界の女性たちの会」 <http://wig-japan.com>

共催： 美食リゾート軽井沢 <http://bishoku-karuizawa.com>

