

# Lezione Gratuita

## 無料体験レッスン

オリーブオイルについて、様々な角度から学ぶ1週間のカリキュラム。

興味のあるカリキュラムに合わせて、体験受講してみませんか。

「オリーブオイルには興味があるけど、「ソムリエ」ってなんだか、難しそう...」

そう思っている方は、ぜひ一度体験レッスンをお受けください。ご希望の方は、下記の日程表の中でご希望の日時に印を付け、Accademia dell'Olio 事務局宛までお気軽にお申し込み下さい。（お電話でのお申し込みも受け付けております）

お申し込み後、事務局より確認のご連絡をさせていただきます。

電話： 090-3800-2012(松崎) 090-5553-2776 (中島)

メール：[info@accademiadellolio.com](mailto:info@accademiadellolio.com)

Fax： 03-6800-2493

data/スケジュール	orario/時間	lezione/レッスン
2月24日 (火)	14,00-16,00	テイスティングについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -テイスティング表の使い方
2月25日 (水)	10:00-12:30	ディフェットオイル
	14.00-16.00	料理の中でのオリーブオイル、他の油脂、料理による味わいの違い
2月26日 (木)	10,00-12,30	オリーブの栽培について -栽培方式、気候及び土地環境について -木の生長とその生育の仕方 -オリーブの木の生長サイクル -剪定・病気・収穫について
	14,00-16,00	食材のテイスティング方の追求
2月27日 (金)	10,00-12,30	フラントイオ（搾油所）での製造行程
	14,00-16,00	イタリア各地の品種、世界の品種
2月28日 (土)	10,00-12,30	-オリーブオイルの構成および化学分析について -オリーブオイルの分類、法律、証明書等の理解の仕方 -DOP,IGP とオリーブオイルの格付け
	14,00-16,00	健康とオリーブオイル レストランでのオリーブオイル、オイルリスト

※体験レッスンは、お一人様1回のみ出席可能です。 ※各レッスン定員がございますのでご注意ください。

会場:東京都千代田区神田駿河台4-4 丸中ビル4階 会議室 (御茶ノ水ニコライ堂前)

(※会場内にご案内の看板をご用意しております。)

※イタリア文化会館ではありませんのでご注意ください

お名前	
お電話番号	
E-MAIL	
ご紹介者名	