

アメリカ穀物協会、フランス一つ星レストラン「オーベルジュ・ラ・フニエール」の ナディア・サミュ氏来日イベント、セミナーに協賛

アメリカ穀物協会（東京都港区 日本事務所代表 浜本哲郎）は、グルテンフリー食先進国のひとつであるフランスより、ミシュラン一つ星レストラン「オーベルジュ・ラ・フニエール」で“自由な料理研究所”を主宰するナディア・サミュ氏の来日に伴うセミナー、イベントにおいて、小麦粉に最も近いグルテンフリー食材として注目を浴びている米国産ソルガムきびを紹介し協賛いたします。

<ソルガムきびとは>

ソルガムきびは、南アフリカ原産で紀元前 8000 年より栽培されているイネ科の**古来穀物**（Ancient Grain）です。米国ではトウモロコシ、大豆、小麦に続く「第 4 の穀物」として知られています。食物繊維やたんぱく質、ミネラルが豊富で腹もちがよく、**小麦に最も近いグルテンフリー穀物**かつ**全粒穀物**（ホールグレイン）という特長や、調理・加工のしやすさなどで、近年米国では**スーパーグレイン**としての需要や人気が高まり、様々な製品に使用されています。



アメリカ穀物協会が協賛させていただくイベントは下記の通りとなります。

伊勢丹 新宿店

1. 5月18日-31日 ナディア・サミュ氏監修 ソルガムきび粉のフォカッチャサンドのメニュー販売
2. 5月22日 ソルガムきびメニューを含むグルテンフリー・スペシャルディナーとナディア・サミュ氏によるセミナー
3. 5月18日-31日 レストラン・エイタブリッシュによるソルガムきびなどを使用したグルテンフリースイーツの販売
4. 6月1日-30日 レストラン・エイタブリッシュによるソルガムきびなどを使用したグルテンフリースイーツの販売

レストラン・エイタブリッシュ（港区表参道）

5. 5月23日、24日 セミプロ向け「グルテンフリー & ヴィーガンセミナー」
6. 「ナディア・サミュの自由な料理：グルテンフリー&ヴィーガンのスペシャルディナー」

KAI HOUSE Culinary Artist Club 貝印株式会社（千代田区岩本町）

7. 5月25日 セミナー「美しく健やかに食す～フランス流 Art Vivre (Life is Art)～」

【ナディア・サミュ氏 プロフィール】

Nadia Sammut 1981 年 フランス生まれ。

母は南仏プロヴァンスを代表する一つ星レストラン「オーベルジュ・ラ・フニエール」オーナーのレンヌ・サミュ。大学では生化学を専攻。パリのグルテンフリーレストラン「NOGLU」（ノーグル）オープン時コンセプターとしてメニュー開発担当、ブーランジェリー「エリック・カイザー」のグルテンフリーパンのレシピ開発、製造ライン監修などを経て、2015 年「オーベルジュ・ラ・フニエール」に INSTITUT CUISINE LIBRE（自由な料理研究所）を設立、シーズン中は母レンヌとともに厨房にたち、すべてのメニューにおいてグルテンフリーを実現する。現在グルテンフリー、アレルギー・フリー食のリーダーとしてフランス内外で活動中。



1. <HATAKE カフェ×ナディア・サミュ氏> ソルガムきび粉のフォカッチャサンドのグルテンフリーメニュー販売

期 間：2016年5月18日（水）～31日（火）
場 所：伊勢丹新宿店 本館地下2階
ビューティーアポセカリー
HATAKE カフェ （東京都新宿区新宿 3-14-1）



2. <HATAKE カフェ×ナディア・サミュ氏> グルテンフリー・スペシャルディナーとセミナー

ナディア・サミュ氏監修、ソルガムきびメニューを含む前菜、メイン、デザートからなるグルテンフリーのフルコースをく HATAKE カフェ>とのコラボレーションでご提供。またグルテンフリー先進国・フランスでの取り組みや食べる喜びについてサミュ氏が講演します。

日 時：2016年5月22日(日) 18:00～（所要時間 約2時間）
場 所：伊勢丹新宿店 本館地下2階 ビューティーアポセカリー HATAKE カフェ（東京都新宿区新宿 3-14-1）
料 金：7,560円（税込）
お申込方法：店頭、電話にて受付。電話 03-5925-8220(直通)
お申込み期間：2016年5月9日（月）午前10時30分より予約開始（定員になり次第受付終了）

3. 「エイタブリッシュ」によるソルガムきびなどを使用したグルテンフリースイーツ（一部ナディア・サミュのレシピを含む）の販売

期 間：2016年5月18日（水）～31日（火）
場 所：伊勢丹新宿店 本館地下2階 ビューティーアポセカリー （東京都新宿区新宿 3-14-1）

4. 「エイタブリッシュ」によるソルガムきびなどを使用したグルテンフリースイーツ（一部ナディア・サミュのレシピによるスイーツを含む）の販売

期 間：2016年6月1日（水）より6月30日（木）終了予定
場 所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 マ・パティスリー

* スイーツ画像はイメージです



5. セミプロ向け「グルテンフリー＆ヴィーガンセミナー」

日 時：2016年5月23日（月）11：00～14：00（テーマ：ピザ、フォカッチャ）
2016年5月24日（火）11：00～14：00（テーマ：パウンドケーキ、フィナンシエ）
場 所：Restaurant 8abliish (レストランエイタブリッシュ) / 東京都港区南青山 5-10-17 2階
料 金：10,000円（税別）
お申込：03-6753-3316 (株式会社エイタブリッシュ) お問い合わせ：otoiawase@eightabliish.com

6. 「ナディア・サミュの『Cuisine Libre』(自由な料理) グルテンフリー＆ヴィーガンのスペシャルディナー」

日 時：2016年5月23日（月）、24日（火）
二部制入替 ①18：30 ②21：00
場 所：Restaurant 8abliish (レストランエイタブリッシュ)
/ 東京都港区南青山 5-10-17 2階
料 金：8,000円（税別）
お申込：03-6753-3316 (株式会社エイタブリッシュ)
お問い合わせ：otoiawase@eightabliish.com



7. セミナー「美しく健やかに食す ～フランス流 Art Vivre (Life is Art)～」

日 時：2016年5月25日（水）11：00～14：00
場 所：貝印株式会社 Kai House （東京都千代田区岩本町 3-9-5 K.A.Iビル1階）
メニュー：前菜に春野菜のブイヤベース、サフラン風味のじゃがいも、ソルガムきびを使ったパンのタルティエヌ添え、
メイン、デザート、ミニアルディーズ。全てグルテンフリーメニュー
お申込条件：Kai House Culinary Artist Club に登録済 料理教室主催者の方
お申込締切：2016年5月8日（日）必着 応募者多数の場合は抽選
料金：8,000円（税込み）

アメリカ穀物協会とは

アメリカ穀物協会は、米国産のトウモロコシ、大麦、グレイン・ソルガム（ソルガムきび）、およびその加工製品の国際市場の創出と拡大を目的とした、民間の非営利団体です。1960年にワシントン D.C.に創設され、ワシントン D.C.本部を拠点に、国外に9事務所を置き、50を超える国々で活発な市場開拓プログラムを展開しています。

<ソルガムきびに関するお問い合わせ先>

アメリカ穀物協会 担当：星澤 吉田 Tel:03-6206-1041
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-2-20 第3虎の門電気ビル 11F

<ナディア・サミュ氏に関するお問い合わせ先>

有限会社 CREMA 勅使河原（てしがわら） Cell 090-1848-2993 FAX: 0422-50-0584
