



～マクロビオティックの☆夕べ～

オーナー 畠山 さゆりと 三浦 シェフのトーク&ディナーショー



V
★
S



オーナー・畠山さゆりプロフィール

花巻市出身 43歳

稲作農家で生まれ育つ。2000年デザイン事業で起業。2004年、亡き父の名前をつけたオリジナルブランド無農薬ひとめぼれ惣兵衛米の栽培とネット販売に着手。2006年暮(株)惣兵衛 設立。2007年5月1日、惣兵衛米を中心としたマクロビオティック・カフェレストラン「Sobe's Cafe」をオープン。花巻を有機の里イーハトーブにしヘルス&ビューチャーを伝道して行く予定。

シェフ・三浦聖貴プロフィール

釜石市出身 31歳

料理歴14年。東京・大阪でクシ・ガーデン、ママンテラスとマクロビオティックを代表するレストランで腕ふるう。ここ4年間は大阪ママンテラスで料理長をつとめる。

岩手の食を良くするため今春帰郷。今後は「Sobe's Cafe」でマクロビオティックの商品開発やイベントにも着手、活動の幅を広げる予定。

オーナー 畠山 さゆりと 三浦 シェフがマクロビオティックについて語ります。
この日の為に特別にご用意したスペシャル・マクロビオティックコースをお楽しみ頂けます。
質問コーナーもありますので皆様と楽しく交流できればと考えております。

10名様限定

料金 前売り8,500円 当日 10,000円 (定員10名)
※ 発売開始 6/20 店頭にてチケット販売いたします。
チケット販売終了後切りとさせていただきます。

7月
4日
(水)

時間/19:00~20:30 会場/Sobe's Cafe

OPEN/18:45 (開場) DINNER&TALK/19:00~20:30

✂ キリトリ

