

2017

ひまわりオイル

テイステイング DAY

2017.7.29 sat

14:30-16:00

in

グランフロント大阪
うめきたSHIPホール
(うめきた広場)

ひまわりオイルサミット2017

ひまわりオイルをテーマにまちづくりを進める北海道名寄市、北海道北竜町、兵庫県洲本市、兵庫県佐用町、香川県まんのう町が大阪・梅田に集結!それぞれの魅力を発信します!

ひまわりオイルは—
天然のひまわりの種をしぼって作ります。「ひまわりオイル」は、オレイン酸やビタミンEが豊富。料理に美容に安心・安全の自然の恵みがぎっしり詰まっているヘルシーオイルです。

Program

1 全国各地の「ひまわりオイル」のテイステイング

- アイスや野菜にオイルをかけて食べ比べてみよう!

夢蒔 佐用町のブランドトマト「夢蒔」も登場!

2 「ひまわりオイル」×「IL GHIOTTONE di piu」(イルギオットーネ ディ ピュー)

グランフロント大阪北館1階

特別企画

- 「ガスパチョのかき氷、ひまわりオイルで!」の試食(数量限定)
- 笹島保弘シェフによる「ひまわりオイル」を使った料理の紹介(14:45~(20分程度))



笹島保弘シェフ

24歳で初めてシェフを任せられ、32歳でTV「料理の鉄人」に出演。ドルチェ専門店やパール、フードプロデュースしたレストランをオープンするなど幅広く活躍。

3 「ひまわり」をテーマにした取組の紹介

- 全国各地の取組・こだわりを知ろう
- ※各市町、117KOBEBほうさい委員会、(株)テクノーブル

IL GHIOTTONE



全国から
大集合!

北海道
名寄市

北海道
北竜町

兵庫県
洲本市

兵庫県
佐用町

香川県
まんのう町

全国各地の特産品—とっておきの「ひまわりオイル」—が集まりました。おいしさの食べ比べで、自分のお気に入りの「ひまわりオイル」が発見できます。



うめきた広場では、
7月28日~30日に
Umekiki Marché
を開催します!
「ひまわりオイル」も
販売しています!



- 主催: 兵庫県佐用町
- 共催: 北海道名寄市、北海道北竜町、兵庫県洲本市、香川県まんのう町
- お問合せ: 佐用町農林振興課 TEL.0790-82-0667