

# Anniversary

5th Anniversary La Cucina Felice AOYAMA

## ラ・クッチーナ・フェリーチェ AOYAMA 青山本店はオープン5周年を迎えます。

皆様のおかげをもちまして来る2月24日で5周年を迎えることとなりました。これを記念して、「おいしい料理がうまれる、よい道具」をテーマにしたイベントを開催いたします。

### 3月1日(木)～3月13日(火) 「道具の目利き・松田美智子さん 愛用の台所道具展」

「楽しく作って、美味しく食べる、心も身体も健康になる。」を常に心がけて料理を作られている松田さんがご愛用になっている道具を「理(ことわり)」のポイントとともに一堂に集めてご紹介いたします。ご自身のこだわりから生まれた自在道具はもちろん、この春の新品や希少な作家の作品を取り揃えます。

トーク&体験イベント：3月10日(土) **ご予約受付中**

- 時間：13:00～ ●料金：無料 ●定員：20名
- 応募方法：電話、HP、店頭にて受付いたします。
- トークショー終了後、松田さんが個別に新生活やご結婚などのお買い物相談を承ります。こちら事前にご予約を承ります。是非ご応募ください。



料理研究家。テーブルコーディネーター。女子美術大学講師。日本雑穀協会理事。1993年より「松田美智子料理教室」を主宰。素材の味、風味を活かした理に合った調理法を追求。一器多様が特徴の「自在道具」開発で多くの支持を得ている。その他、教室や雑誌、テレビ出演など多方面で活躍。著書多数。

### 3月15日(木)～27日(火) 「Festa Primavera (フェスタ プリマヴェーラ)」

ラ・クッチーナ・フェリーチェのショップ名はイタリア語で「楽しいキッチン」。イタリアの豊かな食卓を皆様にお伝えできるイベントを開催いたします。イタリア現地にて一点一点セレクトしたハンドメイドの木製品 Scortegagna スコルテガーニャを展示即売いたします。それぞれの木の美が活きるフォルムの商品が約100点、すべて一点ものです。イタリアの温かさと豊かな文化を感じさせる品々をお楽しみください。



クリスティアーノ・デ・リッカルディス氏 **ご予約受付中**  
トークショー：3月17日(土)

ショップで大人気の「ストッフル・ムンディ」の生みの親でもあるクリスティアーノ・デ・リッカルディス氏が来日し、オリーブオイルのテイस्टینگ・イベントを開催いたします。イタリア・スローフード協会の指定講師の第一号であり、スローフード食科学大学のマスターコースの人気ナンバーワン講師でもあるクリスティアーノ氏の講演は必見です。

- 時間：14:00～ ※時間の変更がある場合は、随時HPに更新いたします。
- 料金：無料 ●定員：20名
- 応募方法：電話、HP、店頭にて受付いたします。



料理家・渡辺康啓さん 手作りパスタ教室 **ご予約受付中**  
ワークショップ：3月20日(火・祝)

道具の使い方から素敵な盛り付け方まで、渡辺さんと共に楽しむお教室を開催いたします。今回は手で整形するショートパスタ作りに挑戦します。3月14日発売の雑誌「料理男子」で渡辺さんが紹介するフライパン「turk」でつくるパスタソースや、お助めのオリーブオイルを使ったサラダ、簡単なのに本格的なデザートなど、おもてなしのレパートリーが増えそうな内容です。終わった後はみんなで試食。是非この機会にご参加ください。

- 時間：1回目 12:00～13:30 / 2回目 14:00～15:30
- 料金：2,500円(税込) ●定員：各回10名
- 応募方法：電話、HP、店頭にて受付いたします。

2007年、料理家として独立、東京・二子玉川にスタジオを構え、料理教室をメインに活動している。ケータリングや場所を“間借り”することでその場所を食堂にしてしまう magari 食堂、また、スタジオにて予約制で食事を楽しむ eat in studio など、さまざまなアプローチでおいしいものを提供中。

