

体験
農園型

全5回
トマトの
栽培と収穫
ワークショップ

今からでも
間に合う!

今からでも間に合う!
育て方から調理まで
全てを楽しもう!

開催場所▶

プロトリーフ ガーデンアイランド玉川店
館内特設会場

変化をチェック!

ワークショップが開催していない
日でも、成長具合を見にお気軽に
お越しください!

募集定員 ● 10組 ご家族、お子様連れでのご参加大歓迎!

参加費 ● 7,700円(税込)

〈栽培セット 3,850円(税込)/ 期間中講習費 3,850円(税込)〉

※栽培セットは追加購入可能。※全4回参加費含む

講師 ● 栽培レクチャー: クイックベジ代表 大野孝貴氏(野菜ソムリエ)

品種紹介: カゴメ株式会社 野菜事業部 羽月政裕氏

調理動画: カゴメ株式会社 コーポレートシェフ 藤原和弘氏

西麻布「カピトリノ」で修業し1988年にイタリアへ渡る。
イタリアでの修行を経て1991年に帰国し都内のイタリア料理店シェフとして活動。1996年に麹町で独立開業「イタリア料理メルジェリーナ」をオープン。トマトやにんにく、オリーブオイルを使った健康に良いイメージの南イタリア料理(地中海料理)を得意としている。2013年にカゴメに入社し「コーポレートシェフ」として活動中。



各日 10:30 ~ 12:00

Workshop Schedule

第1回 6/18(土)

- ・栽培計画の説明
- ・苗選びの基礎
- ・定植(植え付け)
- ・栽培キットの説明 散水
- ・着果促進
- ・芽かき

第2回 7/2(土)

- ・散水
- ・着果促進
- ・芽かき
- ・追肥
- ・誘引

第3回 8/6(土)

- ・散水
- ・着果促進
- ・収穫
- ・芽かき
- ・追肥
- ・防除
- ・摘芯
- ・整枝

第4回 8/20(土)

- ・収穫
- ・撤収

第5回 8/25(木)

- ・リモートで調理

参加者の方は KAGOME シェフによる
リモートでの調理講習会にご参加頂
けます! 収穫したトマトを使ってプロの
料理をご自宅で作ってみて下さい!

※参加者の方へは別途調理動画 URL
をご連絡致します。

※当日は汚れてもいい服装でお越しください。

※開催内容は天候・育成状況により変わる
場合がございます。

※雨天・荒天時は店内など開催場所が変更
となる場合がございます。

お問い合わせ・お申し込み

PROTOLEAF

ガーデンアイランド玉川店

TEL:03-5716-8787 (10:00 ~ 20:00)

