

2019年2月15日
シダックス株式会社

青空の下で本格ピザ作り体験を！
千葉県柏市の自社農場シダックスエコファームにて
「ファミリーであおぞら料理教室」を開催
3月9日(土) 第一部 10:30~/第二部 13:30~

シダックスグループが運営する自社農場「シダックスエコファーム」(千葉県柏市)は、2019年3月9日(土)、昨年好評であった「ファミリーであおぞら料理教室」の第二弾として、ご家族で本格的なピザを作る体験ができるイベントを開催いたします。

「シダックスエコファーム」は、総合サービス企業 シダックスグループが2011年12月より運営する、千葉県柏市にある循環型農場です。本イベントには、世界各国の料理を勉強し、数多くの出張料理教室やレシピ提供の実績を持つ、横田典之氏を講師として招待。生地作り方を実演で学び、自分たちで収穫した当農場の食材を乗せ、本格的な薪窯で焼き上げるピザを自然の中で味わう、特別な体験ができます。

ぜひこの機会にご家族でシダックスエコファームにお越しください！



前回のピザ作り体験の様子



本格的な薪窯でピザを(※イメージ)

<シダックスエコファームとは>

総合サービス企業 シダックスグループが2011年12月より運営する、千葉県柏市にある循環型農場。これまで、グループ内の店舗・施設の食品残渣を堆肥化し、同農場で農産物を生産、グループ内で消費させる食品リサイクル・ループの構築を実施してまいりました。シダックスエコファームでの農作業体験を通して、社員同士やお客様に「農」や「食」に関する学びの場、コミュニケーションの場としても活用することを目的に運用しており、毎年季節ごとにさまざまな農業・食育イベントを実施しております。



<講師・シェフ 横田典之氏>

1981 年生まれ、群馬県高崎市出身。日本、フランス両国の料理学校にて勉強後、ミシュラン三ツ星、一ツ星を含むさまざまなレストランを渡り歩き、フランス、スペイン、イタリア料理を修行の後、世界各国の料理を勉強し独立。料理教室・出張料理を行う傍ら、飲食店や保育園の給食など幅広くレシピ提供も請け負っている。
(※公式サイト「横田クッキングスクール」より)



<ファミリーであおぞら料理教室 概要>

- 日 程: 2019 年 3 月 9 日(土)
* 第一部 10:30~12:30 / * 第二部 13:30~15:30
※雨天中止
- 場 所: シダックスエコファーム(千葉県柏市船戸 1197-1)
・つくばエクスプレス線「柏たなか駅」より徒歩 20 分
※当日、柏たなか駅より送迎あり
・常磐線「柏インター」より車で 10 分(駐車場あり)
- 体験内容:
 - ・シダックスエコファーム内の農地で野菜を収穫(今回はカブを予定)
 - ・ピザを作る(ピザ生地を伸ばし、食材やソースを乗せる)
※マルゲリータとカブを使ったピザ 2 種類予定
 - ・ピザを本格的な薪窯で焼く
 - ・青空の下、ピザを味わう
- 参加費用: 体験+ピザ 1 枚(約 28cm) ¥3,000(2 名で 1 枚目安)
※本来 ¥4,500 のところを、事前予約 ¥3,000 にて提供
- 募集定員: 各部 50 名程度
- 応募締切: 2019 年 3 月 7 日(木)まで
- 応募方法:
 - * WEB(公式サイト)⇒<https://www.shidaxecofarm.jp/aozora-vol2-pizza/>
の応募フォームより
 - * 電話⇒070-3631-5612

