

今年の思い出を、もう3つ。

12/5 (sat) 10:00 START

"sato"が  
お届けするX'mas!!

朝から夜まで～ full sato ～

★Program 1 10:00～13:00 20名 2,000円/お一人様

「地域×地域のアイデア会議 ～やりたいことをブラッシュアップ」

テーマは「地域で面白いこと」。  
これから自分達が行きたくなる場所、欲しいモノ、過ごしたい時間。  
それらを実現することができたら、新しい地域活性になると思う。  
新しい地域活性の形をプレストして、実現可能なアイデアに落とし込もう。  
ここで生まれたアイデアを一緒に実現しませんか？

自由に発言をして、自分の夢へのヒントを見つけてください。  
もちろん、自分が話したいことを共有してもらってOK！

話し合ったあとは、おいしい野菜中心のランチをおもてなしします。



★Program 3 18:00～22:00

「This is "FLAT" ～おいしい忘年会～」 30名 5,000円/お一人様

この1年間、「FLAT」を支えてくれたみなさまへ。私たち"sato"からの日ごろの感謝をこめて、開催します。

先日ツーリズムを行った、茨城県の完全無農薬で野菜や豚・鶏を育てている やさと農場より、厳選の冬野菜を直送！  
それをローカルレストランスタッフの原島シェフがおいしく料理致します！ <http://local-restaurant.jp/>  
また、ココファームをはじめとした国産ワインをお取り寄せ。日本の食と農を思いっきり楽しみましょう！！ <http://www.cocowine.com/>

【原島 正幹シェフのプロフィール】

1975年生まれ。高校卒業後、(株)銀座東武ホテル調理部入社。調理の仕事に従事した後、  
2005年調理専門学校にて講師として勤務のかたわら、フードコーディネーターとして料理雑誌のスタイリングやメニュープランニング・商品企画、開発などを  
行う。2007年、飲食店舗のトータルプロデュース会社に勤務。様々な店舗プロデュースを経験し現在は、フリーランスとなりtokyo delicious. として活動中。  
そのほか、フードグラフィカユニット「国際料理写真真機構」として料理と写真をベースとしたユニットでも活動中。

★Program 2 14:00～17:00 20名 2,000円/お一人様

「マルシェ野菜でケーキづくり」

今年の9月より全国各地で始まった、都市住民参加型の市場(マル  
シェ)、「マルシェ・ジャポン」の開催場所を訪れ、野菜や果物を購入！  
それを持ち帰ってベジタブル・フルーツケーキを作りましょう。

【マルシェ・ジャポン】  
<http://www.marche-japon.org>

買い物に行くのは、六本木アークヒルズか青山国連大学前  
・「作って語る生産者」と「買って食べる生活者」とが交流する場  
・「農と食の知恵」や「参加して体験する喜び」の共有がある場



<会場> eat tokyo

渋谷区恵比寿西2-5-2今村ビル3F  
3階建の白い建物 ※1Fは店舗/雑貨&美容室  
※eat tokyo は店舗でなくオフィスです。

企画/運営  
Agricrossing Team  
**sato**

当日連絡先  
090-9398-9756 鈴木  
090-7882-9719 辻

