

11月17日(土) 帝国ホテル大阪
美肌の伝道師・佐伯チズさんが語る

「素敵」のお手本は AUDREY
—シネマとトークで知る—
永遠のオードリー・ヘプバーン



主催/シティリビング、産経新聞社
特別協賛/大丸心齋橋店、大丸梅田店、
大丸京都店、大丸神戸店
協力/パラマウント ジャパン
帝国ホテル大阪

佐伯チズ [Chizu Saeki]

1943年生まれ。OLを経て、美容学校、美容室勤務の後、ゼラン入社。その後、パルファン・クリスチャン・ディオールのインターナショナル・トレーニング・マネージャーに就任。現在はエステティック・サロンを経営しながら、テレビ・雑誌や講演などで「美肌師」として活躍中。

産経新聞社とシティリビングでは、「素敵」のお手本はAUDREY—シネマとトークで知る—永遠のオードリー・ヘプバーン」を、帝国ホテル大阪で開催します(参加無料)。

イベントは、帝国ホテル大阪 孔雀西の間での優雅な朝食からスタート。続いて、オードリー・ヘプバーンの大ファンという、「美肌師」の佐伯チズさんによるお話しが。その後、女性の憧れ、オードリー・ヘプバーンの代表作、映画「ローマの休日 製作50周年記念デジタル・ニューマスター版」を鑑賞します。ラグジュアリーな休日が過ごせそうね。

【日時】 11月17日(土) 午前8時10分～正午(受け付けは7時40分から)
【会場】 帝国ホテル大阪 孔雀西の間
【定員】 60組120人
【応募方法】 ハガキかwebで。ハガキの場合は、〒住所、氏名、電話番号、年齢、一緒に参加する人の氏名・年齢と

応募はハガキ、または
<http://www.citywave.com/osaka/italy/>



©1953 Paramount Pictures Corporation. All Rights Reserved. TM&©2007 by Paramount Pictures. All Rights Reserved.

Topics

「ローマの休日 製作50周年記念デジタル・ニューマスター版 スペシャル・コレクターズ・エディション」(2枚組み)をはじめ、「麗しのサブリナ」「ティファニーで朝食を アニバーサリーエディション」の3作品を収めた、「オードリー・ヘプバーン ロマンスBOX」(4枚組み・8190円)が、この秋登場。ファンならずとも、持っていたくなるセットです。

※購入は、全国の書店、CDショップなどで。

本場の「おいしさ」 味わい尽くそう



WINE

ブドウの良さを生かした、ボルゲリを代表する「ボルゲリ スペリオーレ ロッソ アルニオーネ」17140円(写真左/赤・04年、750ml・限定数60)
熟成したネグロアマーノ(ブドウの品種)の甘味がほんのり感じられる「プリンティスィ ロッソ」3465円(同中/赤・01年、750ml・限定数120)
ほどよいタンニンと適度なコクがバランスの良い「キャンティ クラシコ」2940円(同右/赤・04年、750ml・限定数240)

大丸創業290周年記念 イタリア展

大丸心齋橋店・本館7階催場 10/3(水)～8(祝・月) ※最終日は午後6時閉場
大丸梅田店・13階催場 10/3(水)～8(祝・月) ※最終日は午後6時閉場
大丸京都店・7階催会場 10/3(水)～9(火) ※最終日は午後5時閉場
大丸神戸店・8階催会場 10/11(木)～16(火) ※最終日は午後4時閉場

世界最大級・ワイン見本市の受賞作、 敏腕シェフおすすめの特選素材が登場

この秋、大丸心齋橋店・大丸梅田店・大丸京都店・大丸神戸店で、創業290周年記念の「イタリア展」を開催。代表作に「ローマの休日」があるオードリー・ヘプバーンを、今年度のイメージジュエルに起用している大丸。今年のイタリア展は、イタリアの吟味を重ねてセレクトしたワインもお目見えするから、大切な人と飲みたい一材にも注目。

本が見つけたいのが、ワインの品揃え。世界最大級のワイン見本市「ヴィニタリ」で、今年度受賞の栄誉に輝いた逸品を、バイヤーが現地の買い付けに成功。珠玉の12種類がラインアップされます。実力派のエフロコ(醸造家)とバイヤーとが、現地でチョイスした特選食材にも注目。

食品以外にも、ファッション的な手作り品なども登場。ぜひ立ち寄って、イタリアの風に触れてみて。

大丸創業290周年を記念して、「イタリア展」が大丸各店で開催されます。えりすぐりのワインをはじめ、関西敏腕シェフが選んだ食品など、イタリア各地のグルメが集結。この機会に足を運んでみて!



アルテ・シンボジオのシェフ・萩堂桂輔さん
おすすめは、自然の甘味が上品な「シュガーレスジャム」各2394円(写真左から、ストロベリー・アプリコット・オレンジマーマレード各350g) /マンマ・アンドレア社



ジョヴァノットのシェフ・上村和世さん
さんが選んだのは、牛が食べる干し草まで吟味して作られた「バルミジャーノ・レッジャーノチーズ」861円(100gあたり。写真は1個約250g) /アウリッキオ社

FOOD



トリュフ・ソルトの強烈な香りに驚いたという、クチーナ イル ヴィアーレのシェフ・渡辺武将さんセレクトの「トリュフ入り調味料」黒トリュフ入り塩2520円(100g)、白トリュフ入り塩2940円(100g)、白トリュフ入りオイル5145円(100ml) /タートフランゲ社

最上級の生ハム・クラテッコを産出する小さな村・ジベッコ。希少価値の高い「クラテッコ・ジベッコ」が味わえるチャンス



大丸心齋橋店 ☎06(6271)1231
大丸梅田店 ☎06(6343)1231
大丸京都店 ☎075(211)8111
大丸神戸店 ☎078(331)8121

※以上各店の代表電話。営業時間・休日は問い合わせを。
<http://www.daimaru.co.jp/>

EVENT INFORMATION

大丸心齋橋店 [本館7階催場]

関西三都カリスマシェフによるイタリア厳選食材トークショー
6日(土)午後1時～
神戸「アルテ・シンボジオ」シェフ・萩堂桂輔さん
7日(日)午後1時～
京都「クチーナ イル ヴィアーレ」シェフ・渡辺武将さん
8日(祝・月)午前11時～午後1時～
大阪「ジョヴァノット」シェフ・上村和世さん
本場実力派エノロゴ パコ・ベレットさんによるイタリアワインセミナー
6日(土)午前11時～午後3時～
ヴィットーリオ・ジェルリーニさんによるカンツォーネのパフォーマンス
7日(日)午前11時～午後3時～

大丸京都店 [7階催会場]

シェフがプロのウラ技を特別伝授!?「京都イタリア料理研究会トーク&料理教室」
期間中、毎日実施
あの名店の技を家庭でも!?イタリア料理の「コツ」を特別にレクチャー。
※ほかに多彩なイベントが。

大丸各店では、期間中お楽しみいっぱいイベントを用意。
イタリアの魅力を実験しに出かけて。

※詳細は各店ホームページで確認を。内容・日程が変更になる場合もあります。

大丸梅田店 [13階催場]

パンと生パスタの巨匠「シミリ姉妹」来日 イタリア家庭料理講習会
6日(土)午前11時～ 7日(日)午後1時～
萩堂紀里さんのイタリア家庭料理講習会
6日(土)午後3時～ 7日(日)午後5時～
ジャパン・パスタ・チャンピオン宮前みゆきさん実演&トークショー
6日(土)午後4時～
レストラン「ラフィナート」小阪シェフのイタリア料理講習会
7日(日)午後4時～
イタリアンの巨匠 片岡シェフのイタリア料理セミナー
8日(祝・月)午後2時～午後4時～

大丸神戸店 [8階催会場]

カンツォーネ「ネロ&モレノ」
11日(木)午後2時～午後4時～
イタリアを代表する音楽「カンツォーネ」。ギター&ポカルのネロとアコーディオンのモレノによる情熱的な演奏を楽しんで。
※ほかに多彩なイベントが。