

令和5年10月4日提出

## 長崎の「食」の魅力発信事業 シェフによる産地視察の実施について

標記について、次のとおりお知らせします。

日時	令和5年10月8日(日) 12時50分~18時 令和5年10月9日(月) 9時~14時30分
場所	市内一円
内容	<p>長崎県物産ブランド推進課の「長崎の『食』の魅力発信事業」のうち、県内外のシェフによる産地視察及び食材勉強会が、諫早市で行われます。</p> <p>この事業は、一次産業が盛んな長崎県の食材や生産者の魅力を県内外のシェフに知ってもらうことで、食のまち・長崎の発信と、県内外の飲食店における県産食材の活用を推進するものです。</p> <p>このうち、産地視察は、県外シェフ2名と県内シェフ1名が、諫早市内6食材の産地を巡り、生産現場の見学や食材の試食を行いながら生産者と意見交換をされます。</p> <p>【シェフによる産地視察】 日程:10月8日(日)・10月9日(月) 視察先:①長崎県諫早アボカド会/諫早アボカド(多良見町伊木力地区) ②橘湾中央漁業協同組合/ヒオウギ貝(飯盛町江の浦地区) ③吉村輝幸さん/唐比れんこん(森山町唐比地区) ④田原いもんこ特産化研究部会/田原いもんこ(小長井町田原地区) ⑤諫早湾漁業協同組合/小長井牡蠣(小長井町) ⑥株式会社土井農場/諫美豚(小野地区)</p> <p>訪問者:杉本敬三シェフ(東京・新橋「La Fins」/フレンチ) 黒森洋司シェフ(仙台「楽・食・健・美-KUROMORI-」/中華) 深田伸治シェフ(長崎「Restaurant 1ercru」/フレンチ) ※3名とも、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞シェフ</p>
問い合わせ先	諫早市 経済交流部 商工観光課 担当:中山・山田 電話番号:0957-22-1500(内線3641) E-mail:shoukou_kankou@city.isahaya.nagasaki.jp
担当課	同上
備考 (記事解禁日等)	・取材希望の方は、10月7日(金)15時までに、担当へご連絡ください。 場所等の詳細な資料をお渡します。 ・雨天の場合も実施します。 ・「食材勉強会」は、11月13日(月)に開催予定です。(詳細未定)