

令和5年11月9日提出

長崎の「食」の魅力発信事業 県内著名シェフ等と生産者との「素材の勉強会」

標記について、次のとおりお知らせします。

日時	令和5年11月13日(月) 10時~15時
場所	長崎県学校給食会 調理室(諫早市多良見町市布 1708-4)
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、県内シェフによる食材勉強会が、諫早市で行われます。</p> <p>県央地区の魅力的な食材を県内シェフに知っていただくとともに、県外の一流シェフによる食材活用のアイデアや技法に触れていただき、県内レストランでの県産食材を活用した新たなメニュー考案・提供につなげるものです。</p> <p>講師は、10月に各食材の産地視察に来ていただいた県外シェフ2名で、生産者も参加し、自ら生産した食材の紹介を行います。</p> <p>【スケジュール】</p> <p>10:00~10:30 開会、講師紹介、各生産者からの食材紹介 10:30~12:30 調理実演試食会第1部(中華/黒森シェフ) 12:45~14:45 調理実演試食会第2部(フレンチ/杉本シェフ) 15:00 閉会</p> <p>【講師】</p> <p>・黒森洋司シェフ(仙台「楽・食・健・美-KUROMORI-」/中華) ・杉本敬三シェフ(東京・新橋「La Fins」/フレンチ)</p> <p>※2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> <p>【受講者】</p> <p>県内レストランのシェフ 12名</p> <p>【食材】</p> <p>諫美豚、ヒオウギ貝、諫早アボカド、唐比れんこん、田原いもんこ、小長井牡蠣、ながさき黄金、幻の高来そば(以上、諫早市)、カリーケノール(大村市)</p>
問い合わせ先	【主催者】長崎県物産ブランド推進課 大黒係長 TEL:095-895-2623
担当課	商工観光課 担当:中山・山田 TEL:0957-22-1500(内線3641) E-mail:shoukou_kankou@city.isahaya.nagasaki.jp
備考 (記事解禁日等)	・取材希望の方は、11月9日(金)までにご連絡ください。 ・試食ができるのは、受講者(県内シェフ)のみとなります。