

## もてなし食材食談会の開催について

### 1 概要

北陸新幹線開業に向けて、優れた県産食材のPRのため、県内の飲食店や宿泊施設の料理人を対象とした「もてなし食材食談会」を開催する。東京から一流シェフを招いて県産食材を用いた料理の実演と試食を行い、県内シェフに食材活用のアイデアや技法を学んでもらうことで、県産食材の魅力を引き出した料理の開発、提供を促進する。

### 2 日時、場所

【日時】平成27年3月10日(火) 11時30分～14時30分

【場所】金沢勤労者プラザ 3階 料理実習室

(金沢市北安江3-2-20 TEL:076-221-7771)

### 3 内容

- (1) 県産食材の紹介 市場関係者による食材の特徴 など
- (2) 調理講習・試食 県産食材をアレンジした料理の調理講習、試食
  - ・ メバルと山菜の当座煮、金沢春菊添え
  - ・ 加能ガニと加賀れんこんの豆乳仕立て
  - ・ 岩海苔と牡蠣の炊き込みごはん、中島菜をアクセントに
- (3) 意見交換 参加者による意見交換

### 4 講師

館野 雄二 氏(東京都・銀座「みちば和食 銀座 たて野」料理長)

### 5 参加者

県内飲食店、ホテル、旅館等の料理人など 約30名

### 6 備考

前回は輪島市で開催(平成26年11月11日(火))

# もてなし食材食談会のご案内

平素より石川県産食材の利用にご協力いただき、ありがとうございます。

北陸新幹線金沢開業を控え、県内には首都圏からのお客様の増加が見込まれます。

これを機に、県外から来られたお客様が県産食材を味わう機会を拡大すべく、県内の飲食店関係の皆様、「加賀野菜」「能登野菜」などの特色ある食材や旬の石川県産食材を使った新しいメニュー開発を進めていただきたいと考えております。

その支援の一環として、県外から講師をお招きし、県産食材活用のアイデアや調理技法を学ぶ「もてなし食材食談会」を開催いたします。

主催 いしかわ食のモデル地域育成協議会

**日時：2015年3月10日（火） 11時30分～14時30分（予定）**

**場所：金沢勤労者プラザ 3F 料理実習室**

金沢市北安江3-2-20（JR金沢駅より徒歩約10分） 電話：076-221-7771

**講師：館野 雄二氏（みちば和食 銀座 たて野 料理長）**

**人数：約30名様**

※本会はホテル、レストラン、飲食店等の調理関係者を対象とするものです。

**費用：お一人様 ¥1,000-（税込、材料費として）**

※費用は当日徴収し、主催者名義の領収書を発行いたします。

※誠に勝手ながら現地までの交通費はご負担願います。

## 講師：館野雄二 料理長

1964年 栃木県生まれ  
1983年 道場六三郎の門下に入り料理界に。  
1997年 ポワソン六三郎オープン。料理長に就任。  
2008年 みちば和食 銀座 たて野オープン。

館野料理長は、加賀市出身の料理人、道場六三郎氏に長く師事されました。道場氏より受け継いだ「柔軟な発想で創る」自らの料理（道場和食）のコツを広めるべく、料理講習や福祉施設での料理など、幅広く活動しておられます。



## ■もてなし食材食談会とは…

石川県では、優れた県産食材の魅力を発信するため、県内のホテル、レストラン、飲食店の方々にご協力いただき、食材の魅力を引き出した「おもてなしの一皿」となる新メニューを、各店で開発いただきたいと考えております。

「もてなし食材食談会」は、そのきっかけとして、県外から講師をお招きし、メニュー開発のヒントとなる県産食材活用のアイデアや調理技法を学ぶ場として「いしかわ食のモデル地域育成協議会」が主催するものです。



食材イメージ：当日の食材とは異なる場合があります。

## ▼当日の進行（予定）

11:30 ～ 12:00 ①市場関係者による県産食材の紹介・説明

12:00 ～ 14:00 ②館野料理長による調理指導、参加者による実習、試食会

※当日は参加者の皆様に調理を行っていただきます。

会場内の調理器具には限りがあります。必要な道具や服装（白衣、コックコート等）をご持参下さい。

14:00 ～ 14:30 ③意見交換

※進行の都合上、多少、時間が変更になる可能性があります。

※調理は3品程度で、昼食になるほどの量はございません。予め、ご承知おき下さい。

**事務局：いしかわ食のモデル地域育成協議会**

（公財）いしかわ農業総合支援機構内 担当：清水、林

FAX:076-225-7622 （電話：076-225-7621）