

＜資料提供＞
平成28年12月6日
生産流通課 藪・金田
076-225-1621
(内線 4667)

中華日式料理発展協会研修参加者の知事表敬訪問について

日本料理の調理技術や県産食材・食文化等を学ぶため来県した台湾の中華日式料理発展協会料理人が、下記のとおり知事を表敬訪問する。

記

- 1 日 時 平成28年12月8日（木）10時30分～11時00分
- 2 場 所 知事室
- 3 来訪者 永 連生（えい れんせい）（協会理事長）
張 都進（ちょう としん）（協会常務理事）
陳 萬貴（ちん まんき）（協会理事）
葉 國棟（よう こくとう）
呂 學鎮（ろ がくちん）
陳 庠閔（ちん ようこう）
郭 建億（かく けんおく）
吳 榮峰（ご えいほう）

<参 考>

○中華日式料理発展協会について

- ・設 立：2014年4月
- ・理事長：永 連生（えい れんせい）
- ・会員数：約350名
- ・概 要：台湾における日本料理技術の向上、日本料理の免許制度設立の推進などを目的に活動している団体。会員は、レストラン経営者、シェフ、仕入業者など。会員向けの日本料理に関する研修会などの活動を実施。

○本県での研修実施の経緯

今年5月31日に、県が台湾で販路開拓のために開催した、食材提案会「台湾版百万石マルシェ」の際に、中華日式料理発展協会から県に対し、研修の受入要請があったもの。

○研修日程

- 12月4日 小松空港着
- 12月5日 【調理研修】金沢市内料理店での研修（八百辰、金城樓）
- 12月6日 【現地視察】金沢市中央卸売市場、近江町市場、醤油・味噌工場、源助だいこん・加賀れんこん生産圃場
- 12月7日 【現地視察】定置網水揚げ、県漁協輪島支所、加賀屋、精米工場
- 12月8日 【食文化体験等】兼六園・金沢城公園、和菓子作り体験、小松空港発