

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26年11月11日（火） 11時30分～14時30分

【場所】石川県健康の森 総合交流センター

（輪島市三井町中長谷12 TEL:0768-26-1413）

3 内容

（1）県産食材の紹介 生産者による食材の特徴、栽培の背景の紹介

（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

・能登かきの2層のゼリー寄せ レモン風味

・沢野ごぼうのポタージュ

・加能ガニのフラン 銀杏と松茸入り

・能登牛フィレ肉のステーキ 香草と柚子風味

・加賀丸いもをまとったのどぐろのポアレ 金沢春菊のソースと共に

・ころ柿のクレームブリュレ など

（3）意見交換 参加者による意見交換

4 講師

河野 透シェフ（東京都・恵比寿「レストランモナリザ」総料理長）

5 参加者

県内飲食店、ホテル、旅館等の料理人および県産食材の生産者 50名

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。

2015年3月の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、石川県では、県外から来られたお客様が県産食材に触れ、味わう機会を拡大すべく、県内のホテル、レストラン、飲食店の皆様に、旬の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思います。

このたび、その活動支援のため、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。あわせて、生産者による県産食材の説明も実施いたしますので、新しいメニュー開発の参考にさせていただければと思います。

運営の都合上、参加人数は限定となりますが、この機会にぜひご参加下さい。

いしかわ食のモデル地域育成協議会

日時：2014年11月11日（火） 11時30分～14時30分（予定）

場所：石川県健康の森 総合交流センター

輪島市三井町中長谷12 ※のと里山空港より車で10分

電話：0768-26-1413

講師：河野 透シェフ（レストラン モナリザ 総料理長）

人数：先着50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。
一般の方の参加はご遠慮下さい。

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：河野 透シェフ

1957年 宮崎県生まれ

1982年 渡仏し、パリ「ギー・サボワ」、スイス「ジラルデ」
など屈指の有名店で修行。

特に、フランス料理界のカリスマ的存在、ジョエル・
ロブションの愛弟子として従事、薫陶を受ける。

1990年 帰国

1993年 「タイユバン・ロブション」初代料理長に就任

1997年 独立し、恵比寿に「レストランモナリザ」を開業。

その後、丸の内に「モナリザ丸の内店」を開業。

ミシュランで星を続けて獲得している。



河野シェフは、2008年と2011年に石川県を訪れ、県内の産地視察や生産者との懇談・交流を行っておられます。

また、2011年2月に東京・椿山荘で開催いたしました「石川県産食材求評懇談会」（現、いしかわ百万石マルシェ）にもゲストシェフとして参加、県産食材を用いた試作料理11点をご提供いただきました。以来、ご自身の店舗でも継続して石川県産食材を活用いただいております。

■もてなし食材食談会とは…

石川県では、特色や品質の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。

▼秋の主な県産食材 ※当日の使用食材とは異なる場合があります。



能登牛

加賀れんこん

能登大納言小豆

甘えび

▼当日の進行（予定）

- 11:30 ~ 12:30 ①生産者による県産食材の紹介・説明
- 12:30 ~ 14:00 ②河野シェフによる調理実演、試食料理の説明、試食会
- 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。

※試食料理は小さなポーションでのご提供となります。

昼食になるほどのボリュームはございませんので、あらかじめご承知おき下さい。

もてなし食材食談会 参加申込書

参加ご希望の方は、下記にご記入の上、申込先までFAXにてお申し込み下さい。
なお、定員に達した場合、参加をお断りする場合がございます。あしからずご了承下さい。

申込先：いしかわ食のモデル地域育成協議会 事務局

(公財) いしかわ農業総合支援機構内 担当：青木、林

FAX：076-225-7622 (電話：076-225-7621)

氏名		年齢	歳	性別	男・女
所属					
役職		連絡先電話番号			
住所					
ジャンル	フレンチ・イタリアン・和食・中華・その他				