

資 料 提 供
平成26年11月26日
生産流通課流通販売G
担当：山崎、葛城
内線 4682
外線 076-225-1621

「地産地消受注懇談会2014秋 ～食で石川の魅力アップ～」 の開催について

今般、県及び(公財)いしかわ農業総合支援機構では、地産地消に関心の高い商工業者と県内の農林漁業者が直接懇談し、情報交換を行う「地産地消受注懇談会」を開催する。

今回新たに、県内シェフによる出展食材を使用したオリジナル料理を提供し、北陸新幹線金沢開業を見据え県産食材の食べ方を提案するとともに、農林漁業者の商談を支援する。

記

- 1 日 時 平成26年11月27日(木) 12:30～16:00
- 2 場 所 石川県地場産業振興センター 本館大ホール(金沢市鞍月2-1)
- 3 主 催 石川県、公益財団法人いしかわ農業総合支援機構
(共 催 公益財団法人石川県産業創出支援機構(ISCICO))
- 4 参集者
 - (1) 商工業者 県内の食品製造・販売業者、飲食業者等 60社程度
 - (2) 農林漁業者 県内の農業法人、JA、個人等 50者程度
- 5 内 容
 - (1) 県産農林水産物や県産食材を使用した商品の展示・紹介
 - (2) 県内シェフによる料理の提供・食べ方の提案
 - (3) 参加者による懇談及び個別商談
- 6 主な出展食材
 - (1) 農林水産物(能登棚田米、加賀れんこん、加賀丸いも、かほっくり、原木しいたけ等)
 - (2) 加工品(干し柿、中島菜うどん、はとむぎ茶、ふぐなどの水産加工品等)
- 7 お申し込み・問い合わせ先
(公財)いしかわ農業総合支援機構(担当：青木、塗茂) TEL:076-225-7621

2014秋

—いしかわの食材—

来年3月
新幹線開業

地産地消 受注懇談会

～食で石川の魅力アップ～

県内の農林漁業者 (一部 商工業者)

約50団体がブース出展予定!

来場者募集

本懇談会は、販路開拓・拡大の機会を求める農林漁業者と
こだわりの地元食材を求める商工業者のマッチングの場です。
お互いの理解や情報の共有を通じて新たな商品やメニューの開発などを進め、
地場産業の活性化を促すとともに、石川県産食材の消費拡大と地産地消の促進を図ります。

日時

平成26年11月27日(木)

12:30～16:00 (受付 12:00～)

会場

石川県地場産業振興センター 本館 大ホール
石川県金沢市鞍月2-1

対象者

石川県内の商工業者ほか (食品製造・販売・飲食業者等)

参加費
無料

EVENT

シェフによる料理提供

ご来場いただいた皆様に食材の良さを知っていただくため、今回初めて
出展食材を使ったシェフによるお料理(試食)を提供いたします。

シェフの紹介



金沢ニューグランドホテル取締役総料理長 ^{かべ} 神戸 正雄

日本フランス料理界の最高称号「ディシブル・ド・オーギュスト・
エスコフェ」を受賞。「金沢市料理名工賞」など数々の賞を受賞し、県
内外にも認められたグランシェフとして活躍中。

試食メニュー (予定)

- ◎中島菜パスタのペペロンチーノ
- ◎原木しいたけの肉詰め焼き
- ◎加賀れんこんとポテトのコロッケ
- ◎興津かぼちゃのクリームスープ
- ◎イタリア米リゾットのコロッケ

お申し込み・お問い合わせは



公益財団法人
いしかわ農業総合支援機構
Ishikawa New Agriculture Total Support Organization
〒920-8203 金沢市鞍月2-20 (地場産業振興センター新館4階)

TEL 076-225-7621
FAX 076-225-7622
E-mail info@inz.or.jp (担当: 塗茂(ヌシモ)・青木)

主催: 石川県、(公財)いしかわ農業総合支援機構 共催: (公財)石川県産業創出支援機構(ISICO)