

平成31年2月12日(火)
(公財)いしかわ農業総合支援機構
青木・森本・平谷・須沼
TEL: 076-225-7621

平成30年度いしかわ耕稼塾 「農家民宿料理魅力アップコース第3回公開講座」の開催について

1 目的

県では、多種多様な農林水産物、伝統技術や伝統文化、景観などが連綿と受け継がれる里山里海に、食を中心に新しい価値を創造し、来訪者に新たなライフスタイルを提案する旅「スローツーリズム」を推進しています。

そこで、いしかわ耕稼塾では、スローツーリズムの拠点施設である農家民宿、農家レストランの経営者等を対象に、料理メニューやおもてなし、お客様との対話等を充実させ、農家民宿等の魅力向上に資することを目的に、下記のとおり第3回公開講座を開催します。

2 開催概要

- (1) 日 時 平成31年2月27日(水) 13:30~16:00
- (2) 場 所 奥能登行政センター(能登空港)4階 講義室
- (3) 対象者 農家民宿、農家レストランなどの経営者、料理担当者など
50人程度
- (4) 内 容 ①話題提供
松波で500年続く伝統の米飴
横井商店 代表 横井 千四吉 氏
- ②講演・料理実演
米飴・いしるを活かした料理の魅力
～能登はやさしや味までも～
能登 和 DINING SHO-TATSU 代表 西川 幸彦 氏
※米飴・いしるを使った料理を実演

3 申込み・問合せ先

(公財)いしかわ農業総合支援機構 担当: 青木、森本、平谷、須沼

E-mail: info@inz.or.jp

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目20番地 TEL: 076-225-7621 FAX: 076-225-7622

いしかわ
里山里海
スロ〜ツーリズム

ひと味違う
おもてなし術を学ぼう

第3回
公開講座

平成30年度 いしかわ耕稼塾

農家民宿料理 魅力アップコース

講座参加者の募集!

参加
無料

定員
50名

里山里海への来訪者にとって、旅先で提供される料理は地域の食材を知り、伝統行事とかかわりの深い郷土食などの食文化に触れることができる貴重な経験の場です。

いしかわ耕稼塾では、宿で提供するお料理や、おもてなしの手法、お客様との対話などを充実させることを目的に、魅力向上につながる講座を開講しています。

開催日・場所 平成31年2月27日(水) 13:30~16:00
奥能登行政センター(能登空港)4階 講義室

募集対象 農家民宿・農家レストランの経営者、料理担当者
農家民宿開業を希望している者 など

申込方法 裏面の申込書をご記入の上、平成31年2月21日(木)までに
郵送、FAX、E-mail にてお申込みください。

能登 和DINING SHO-TATSU (ショータツ)
西川 幸彦氏 プロフィール

高校卒業後、岡山や大阪、熱海の旅館・飲食店に6年間勤務。石川県に戻り、金沢の料亭杉乃井などで4年間修業した後、珠洲にある実家の旅館を引き継ぐ。2004年に能登和DINING SHO-TATSUを開業。米飴、いしるの他、地元珠洲の揚げ浜塩、醤油、地酒などの伝統の味と旬を彩る食材を使い、ココロとカラダに心地よいお料理を提供している。

内容

13:30 ◇開 会

13:40 ◇話題提供
松波で500年続く伝統の米飴
横井商店 店主 横井 千四吉氏

13:50 ◇講 演
米飴・いしるを活かした
料理の魅力
～能登はやさしや味までも～
講師：能登 和DINING SHO-TATSU
代表 西川 幸彦氏

◇料理実演
米飴・いしるをつかった料理

試食が
あります!

< お問い合わせ先 >



公益財団法人
いしかわ農業総合支援機構
INATO
Ishikawa New Agriculture Total Support Organization

TEL 076-225-7621 FAX 076-225-7622
URL <http://www.inz.or.jp/> E-mail info@inz.or.jp

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目20番地 石川県地場産業振興センター新館4F (担当：青木、森本、平谷、須沼)

第3回
公開講座

平成30年度 いしかわ耕稼塾

農家民宿料理 魅力アップコース

参加申込書

送信先

FAX 076-225-7622

E-mail info@inz.or.jp

申込書締切 平成31年2月21日(木)まで

氏名 <small>ふりがな</small>				男・女(歳)
所属				
住所	〒			
電話番号		携帯電話		
E-mail				

当講座に応募した理由をお聞かせ下さい。

.....

.....

.....

農家民宿に関して、今後学びたいことや知りたいことはありますか。

※複数回答可

- 食品衛生、おもてなしの手法、料理の盛り付けや食卓のしつらえなど
- 農家民宿での体験メニュー、運営方法等についての情報共有
- 集客力をアップさせるための効果的な情報発信
- 農家民宿の経営ノウハウ
- その他 [

自由記載欄

・講演して下さる西川氏にお聞きしたいこと、教えてほしいことなどがあればご記入ください。

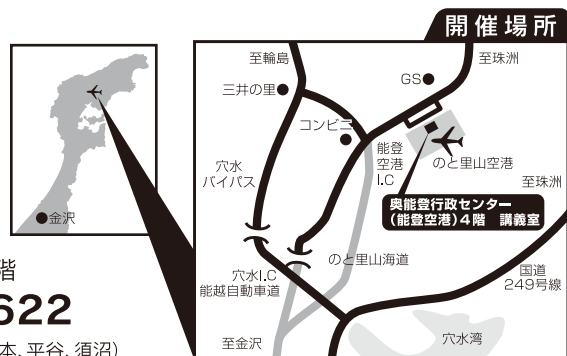
.....

.....

.....



〒920-8203 石川県金沢市鞍月2-20 石川県地場産業振興センター新館4階
TEL 076-225-7621 FAX 076-225-7622
 URL : <http://www.inz.or.jp/> E-mail : info@inz.or.jp (担当 青木、森本、平谷、須沼)



※本申込書で得た個人情報は、当講座の実施に関する事項にのみ利用し、その他の目的では利用しません。