

平成30年度ふくい料理研修

- ・目的：県内の食材を活用したふくい料理を開発して、県内農家レストラン等の誘客力向上を図る。
- ・期間：平成30年12月～平成31年2月
- ・場所：ふくい農業ビジネスセンター 調理実習室
- ・対象者：農家レストラン・農家民宿経営者または、開業を目指す人
ふくい里山里海湖ビジネス研修受講生

開催日	研修内容
第1回 平成30年 12月5日(水) 9:00～13:00	開講式、オリエンテーション メニューづくりのポイント(調理実習) 講師 土の駅今庄 窪田春美 講師が用意したメニューを受講生と一緒に調理
第2回 12月19日(水) 9:00～15:00	食材探索(現地研修) しいたけ栽培 : 姉崎椎茸園 大豆の加工 : ゴール堂(ドーシタ製粉) 農家レストラン: かじかの苑(昼食)
第3回 平成31年 1月16日(水) 9:00～14:00	ふくい料理メニューづくり(実践研修) 受講生が考案したメニューを調理 プロの料理家が評価 講師: 浅田容子(浅田クッキングスクール)
第4回 1月30日(水)	メニューづくりのポイント(調理実習) 講師: ビストロふう・あ・ふう 池田雅直シェフ 講師が用意したメニューを受講生と一緒に調理
第5回 2月13日(水)	食材探索(現地研修) 調整中
第6回 2月20日(水)	ふくい料理メニューづくり(実践研修) 受講生が考案したメニューを調理 プロの料理家が評価 講師: ビストロふう・あ・ふう 池田雅直シェフ 閉講式

食材探索は、バスで移動します。

農家レストランでの昼食は、実費負担となります。