

世界ベストレストラン8位

「NARISAWA」オーナー

成澤シェフによる
セミナー・交流会

食材の持つ力を引き出し、食材が育った環境や生産者の想いに向き合って料理を創り、料理の固定観念を変える料理で世界から高い評価を得ている成澤シェフ。第2回目となる今回は、世界の最新トレンドに加え、本県の里山里海湖に育まれた食文化の印象などを語っていただく他、福井の伝統的な食材「へしこ」などの県産食材を使って固定観念にとらわれない料理のデモンストレーションを行っていただきます。

◆日時 平成28年3月10日(木) 11:00~14:40
(受付10:30~)

◆場所 開花亭 sou-an [福井市中央3丁目9-21]

◆主催 福井県

◆講師 NARISAWAオーナーシェフ 成澤 由浩 氏
[東京都港区南青山2丁目6-15]

◆内容 11:00~12:00 県内料理人による県産食材を使った里山里海湖料理の発表

12:00~13:15 1) 成澤シェフによるセミナー

2) 県産食材を使った料理のデモンストレーション

13:30~14:40 成澤シェフとの交流会(立食)

◆対象 県内の料理人・生産者・食関係者等 限定30名
※30名に達した場合、ご参加できないこともあることをご了承下さい

◆参加費 2,000円 ※当日徴収させていただきます

◆申込方法 裏面参加申し込み用紙にご記入の上FAX又はメールでお申込みください。締切3月2日(水)



〈成澤由浩氏〉

「サスティナビリティとガストロノミーの融合」というテーマで、世界でもいち早く、自然保護に関わる料理を発表。2011年のマドリッド・フュージョンでは、「世界で最も影響力のあるシェフ」に選ばれる。

●The World's 50 Best Restaurant 2015 No.8 ●Asia's 50 Best Restaurants 2015 No.2

【申込み・問合せ先】

福井県観光営業部ブランド営業課 食の國福井グループ TEL:0776-20-0422 FAX:0776-20-0513 岡、朝井
E-mail:k-takehara-r5@pref.fukui.lg.jp