

平成26年6月23日(月)に青池調理師
 専門学校の学生による「夏の若狭ふぐ」料
 理発表会を実施しました。

夏も若狭ふぐを



舞若道全通向け料理発表会 小浜で県など

舞鶴若狭自動車道全線開通を7月20日に控え、県内海水養魚協会は23日、夏向けにアレンジした料理の発表会を、小浜市広島の青池調理師専門学校で開いた。県内外から訪れる観光客に、冬の味覚である若狭ふぐを夏にも味わってもらい、誘客拡大を図る。 (前田佳寿人)

通年誘客狙う

舞鶴若狭自動車道全線開通を7月20日に控え、県内海水養魚協会は23日、夏向けにアレンジした料理の発表会を、小浜市広島の青池調理師専門学校で開いた。県内外から訪れる観光客に、冬の味覚である若狭ふぐを夏にも味わってもらい、誘客拡大を図る。 (前田佳寿人)

夏にも若狭ふぐを

県産の若狭ふぐを、夏向けにアレンジした料理を発表会を23日、小浜市広島の青池調理師専門学校で開いた。県内外から訪れる観光客に、冬の味覚である若狭ふぐを夏にも味わってもらい、誘客拡大を図る。 (前田佳寿人)

県などが料理発表会



学生たちが胸を指さった夏向けのさまざまな料理。小浜市の青池調理師専門学校で

舞鶴若狭道全通で観光客に

舞鶴若狭自動車道全線開通を7月20日に控え、県内海水養魚協会は23日、夏向けにアレンジした料理の発表会を、小浜市広島の青池調理師専門学校で開いた。県内外から訪れる観光客に、冬の味覚である若狭ふぐを夏にも味わってもらい、誘客拡大を図る。 (前田佳寿人)

「2014年6月24日 毎日新聞」より

「若狭ふぐ」使い 夏向けメニュー 専門学校の学生が創作した「夏の味覚」若狭ふぐを夏も楽しむにも、小浜市広島の青池調理師専門学校で23日、創作料理発表会を開いた。舞鶴若狭自動車道の開通イベントも地元民の民泊などで提供される。県によると、若狭ふぐは年間1万トンが養殖され、県内外へ出荷されるが、秋から冬が中心だった。そこで、夏向けのメニュー考案を県と養殖業者が関係者を振り回して、学生19人が、夏の味覚「若狭ふぐ」を使った料理を考案。スウィートを使った「ふぐの冷製トマト」

「2014年6月24日 朝日新聞」より



学生たちが創作した「夏の若狭ふぐ」料理。小浜市の青池調理師専門学校で

「2014年6月24日 福井新聞」より

今後の料理開発のヒントにしてもらおうと、県は7月1日から、ホームページ上で、舞鶴若狭自動車道全線開通を7月20日に控え、県内海水養魚協会は23日、夏向けにアレンジした料理の発表会を、小浜市広島の青池調理師専門学校で開いた。県内外から訪れる観光客に、冬の味覚である若狭ふぐを夏にも味わってもらい、誘客拡大を図る。 (前田佳寿人)

「2014年6月24日 中日新聞」より

小浜で学生創作23品発表会 夏の味として親しまれる嶺南地方のフグを夏にも食べてもらおうと、県と県海水養魚協会は23日、小浜市内で「夏の若狭ふぐ」料理発表会を開いた。 (池上浩幸)

七月二十日の舞鶴若狭道全線開通を控え、嶺南地方の飲食店主や民宿経営者ら二十人、余りが参加。試食して人気のあるトランプに見た目、味付け、気づいた点を指根に書き込んだ。夫婦でし店を営む青池調理師専門学校の学生十九人が創作した「夏の味覚」若狭ふぐを夏も楽しむにも、小浜市広島の青池調理師専門学校で23日、創作料理発表会を開いた。舞鶴若狭自動車道の開通イベントも地元民の民泊などで提供される。県によると、若狭ふぐは年間1万トンが養殖され、県内外へ出荷されるが、秋から冬が中心だった。そこで、夏向けのメニュー考案を県と養殖業者が関係者を振り回して、学生19人が、夏の味覚「若狭ふぐ」を使った料理を考案。スウィートを使った「ふぐの冷製トマト」

「2014年6月24日 中日新聞」より

「フグ料理夏にも」 好印象。数年前から夏にもフグ料理を並べようとしている。 (池上浩幸)

「若狭ふぐ夏も食べよう」 飲食店主ら23品を検討 宿経者ら二十人余りが参加。試食して見た目、味付け、気づいた点を指根に書き込んだ。夫婦でし店を営む青池調理師専門学校の学生十九人が創作した「夏の味覚」若狭ふぐを夏も楽しむにも、小浜市広島の青池調理師専門学校で23日、創作料理発表会を開いた。舞鶴若狭自動車道の開通イベントも地元民の民泊などで提供される。県によると、若狭ふぐは年間1万トンが養殖され、県内外へ出荷されるが、秋から冬が中心だった。そこで、夏向けのメニュー考案を県と養殖業者が関係者を振り回して、学生19人が、夏の味覚「若狭ふぐ」を使った料理を考案。スウィートを使った「ふぐの冷製トマト」

「2014年6月24日 県民福井」より

学生たちが創作した「夏の若狭ふぐ」料理。小浜市の青池調理師専門学校で