

各 位

(一社)近江ツーリズムボード 会長 上田健一郎
近 江 食 研 委 員 長 上川悟史

近江「美食都市」推進プロジェクト

美食料理セミナーin 東京(開催のご案内)

秋晴の候 皆様におかれましては、益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。

平素は、当社団の事業運営にご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、「食」を地域全体の経済活性化の切り札とするため、平成28年度から「近江『美食都市』推進プロジェクト」を立ち上げ、料理セミナーを年3回ずつ開催してまいりました。今年度は、過去セミナーにご登壇いただいた講師の方々が経営する東京の店舗に伺い、料理技術とサービスを直接学ぶ機会をいただきましたので、ぜひともご参加ください。

なお、申込み締め切りは、9月25日(水)とさせていただきます。

開催日時 令和元年 10月 2日(水)、3日(木)【1泊2日】

行 程 ▽10月2日(水)

[集 合] 9:40 米原駅(9:57発 ひかり514号 東京行、12:03品川着)
[ラ ン チ] 13:00~ **【イタリアン】リストランテ・ダ・フィオーレ(眞中 秀幸氏) @表参道**
[ディナー] 19:00~ **【フレンチ】シンシア(石井 真介氏) @北参道**
[宿 泊] 22:30 ホテル @渋谷周辺

▽10月3日(木)

[ラ ン チ] 13:00~ **【寿司】酢飯屋(岡田 大介氏) @江戸川橋**
[移 動] 16:30~ 東京駅(17:33発 ひかり523号 新大阪行、19:44米原着)

参加費 70,000 円(税込、交通費・宿泊費・食事代含む)

定 員 6名 ※先着順。定員以上のお申し込みがあった場合、訪問店舗の変更予定あり。

対 象 者 滋賀を美食で盛り上げたい熱意・志のある料理人・飲食関係者

お問合せ (一社)近江ツーリズムボード 小島・内記 TEL/FAX: 0749-22-5580 E-mail: info@oh-mi.org

▼眞中秀幸氏プロフィール

1967年茨城県潮来市生まれ。数店舗のシェフを経て36才で“RISTORANTE DA FIORE”をオープン、現在表参道に2店舗のイタリアンレストランを運営するオーナーシェフ。徹底した素材主義と日本特有の季節素材や和器など、日本の美意識を取り入れた独自の料理観を表現。野菜の扱いを得意とし現在農業に携わる数々のプロジェクトに参加。イタリアワイン生産者との交流も深く、日本の四季を彩る独自の料理はまさに“日本でのイタリア料理”を構築する1人で、イタリア本国からも一年を通して多数の生産者が訪れている。

▼石井真介氏プロフィール

1976年東京都生まれ。調理師学校卒業後、四ツ谷「ホテル・ド・ミクニ」で3年、南青山「ラ・ブランシュ」で1年修業し、23歳で入店したフランス料理店で突如シェフを任される。3年務めた後、渡仏し、アキテーヌ地方「ロジエ・ド・ローベルガード」、アルザス地方「ル・クロコディール」等各地方の星付きレストランを経験し2004年帰国。汐留「フィッシュバンク東京」でスーシェフを2年務めた後、2008年よりレストランバカール開店と同時にシェフに就任。2016年より原宿北参道に「Sincère」を開店。2019年版のミシュランガイドにて一つ星を獲得している。

▼岡田大介氏プロフィール

寿司職人歴約20年。完全紹介・予約制の寿司屋「酢飯屋」を経営。都道府県や市町村などをテーマにした『酢飯屋バーベキュー』は2012年で60回を超え、日本各地の地域PR活動も支援している。また、日本各地の郷土寿司を習い、継承することをライフワークとして書籍にまとめている。基本理念は「やりたいことは、やってみる」。

■主催 近江ツーリズムボード

2019年10月2日（水）、3日（木）開催 美食料理セミナー in 東京 受講申込書

店名			
受講者役職名		受講者氏名	
TEL		FAX	
MAIL			
その他			

※記入いただいた情報は近江ツーリズムボードからの連絡・情報提供に利用する他、参加者の実態調査・分析のために利用することがあります。

【申込み方法】

受講申込書に必要事項を記入し、当法人まで **FAX** または **E-mail** にてお送りください。

お申込多数の場合は抽選にて参加者を決定しますのでご了承下さい。

お申込み締切：9月25日（水）まで

FAX : 0749-22-5580

E-mail : info@oh-mi.org