

平成22年3月25日
園芸生産・流通課

**東京発！くまもと食材「地産地消フレンチ」セミナーを開催します
～新たな地産地消メニューを農産物直売所から発信するために～**

首都圏の若者に県産食材の認知度を高めようと、平成22年1月18日から29日まで、東京大学内にあるフレンチカフェにおいて、「東大×くまもとランチ」を開催しました。メニューは、あか牛100%のパテやデコポンソースで作った『くまもとバーガー』をはじめ、パスタや煮込み料理、デザートなど20種類以上。新鮮な県産食材と斬新なメニューが好評を博しました。

県内においても、このノウハウを生かし、これまでの一般的な郷土料理とは違った視点による地産地消メニューづくりの普及を図るため、農産物直売所併設のレストラン関係者を対象にセミナーを開催します。

- 1 日時：平成22年3月29日（月）13：30から（3時間程度）
- 2 場所：熊本県立大学 環境共生学部南棟調理学実習室
（住所）熊本市月出3丁目1番100号（TEL）096-383-2929
- 3 講師：レストラン・ランス・YANAGIDATE オーナーシェフ やなぎだて いさお 柳 館 功 氏
レストラン・ランス・YANAGIDATE コーディネーター わたなべ けいこ 渡 辺 圭 子 氏
（住所）東京都港区北青山3-10-13（TEL）03-3407-3538
- 4 内容：（1）講演「くまもと食材の魅力」
（2）料理デモンストレーション
（3）試食及び質疑応答
- 5 メニュー：くまもとバーガー
（あか牛、デコポン、米粉バンズ）
天草大王の晩白柚煮込み
（天草大王、晩白柚）
ほか
- 6 参加者：県内農産物直売所併設のレストラン
関係者20人程度



お問い合わせ先
園芸生産・流通課 八浪、植木（内線5403）
直通096-333-2395