



食のみやこ熊本 シェフズアカデミー

受講生
募集

本アカデミーは、「農」と「食」をつなぎ、消費者に県産食材の良さを伝えるため、
熊本県内で活動中の料理人（パティシエを含む）の皆様を対象にした研修です。

地元食材の活用や情報発信に意欲的な方、
料理を通じて食材の魅力や地域の食文化を伝えるスキルを磨きたい方、
地域の食を牽引するリーダーとして活躍したい
料理人の皆様に募集します。

研修プログラム

● 産地訪問ツアー・郷土料理体験〈全3回〉



熊本県内の産地を実際に訪れ、生産者との交流や施設見学を通して、熊本の食材の魅力を体感します。



熊本の郷土料理の実演と試食を通して、食の伝統と技術を学ぶことができます。

● オンライン講座〈全2回〉



地域の食文化や農業遺産に精通する専門家からの講義をオンラインで受講することができます。

● SNS講座〈全2回〉



SNSに関する基礎的な知識を理解し、習得することで消費者に対する情報発信の方法を学びます。

応募期間 令和7年9月1日(月)～9月15日(月・祝)まで

応募方法 右のQRコードより応募フォームに
必要事項を入力してください



<https://forms.gle/saUFEADhUy4zXQCXA>

定員 40名 ※定員以上の応募があった場合は、厳正な審査を行い、9月25日までに通知を行います

参加費 20,000円 ※現地見学にかかわる飲食・食材、保険、諸経費などを含む

参加条件

- 熊本県内に店舗を構えているまたは県内で活動中である
- 熊本県産食材を取り入れているまたは今後取り入れる予定がある
- すべてのカリキュラムを受講が可能である
(産地見学/SNS講座/開校式・修了式などのイベント)
- 熊本県産地消協力店に登録済み、もしくは登録可能である
- 研修の成果レポートとしてレシピの作成および提出が可能である
- 産地見学等イベントごとの報告書(アンケート)の協力が可能である
- 研修中や修了後も、県産食材の魅力等についてSNS等で積極的な情報発信が可能である

実施内容と予定スケジュール

10月5日(日)

開校式

場所/熊本市内

時間/15:00~17:00

※希望者のみ交流会も開催予定



特別講演

Pescecoオーナー

井上稔浩シェフ

<Profile>

地元・長崎県 島原市でレストラン「Pesceco(ペシコ)」を開業。島原半島で水揚げされた天然魚と旬の野菜を中心に、日々の仕入れに基づいた即興的なコース料理を提供している。料理を通して自然との対話を続ける姿勢が、多くの料理人や食文化関係者の共感を集めている。

10月27日(月)

[第1回]産地見学ツアー

集合場所/球磨郡山江村(予定)

時間/9:00~15:40(予定)

『秋の実りと発酵の知恵』

発酵技術を活用した「食」の理解促進

- やまえ栗加工場
- 球磨焼酎酒蔵
- 醤油蔵

- れんこん圃場
- 発酵食品を使った郷土料理体験(辛子蓮根と味噌だご)



11月

[第1回]SNS講座

※オンラインでの受講も可能



講師

地域インフルエンサー

ゆうや氏

<Profile>

カメラマン兼グルメインフルエンサーとして熊本県内を中心に活躍中。Instagramでは、知らない損な熊本グルメやイベント情報を発信。現在のフォロワーは約4.8万人。ショッピングモールのアンバサダーやローカルテレビ番組への出演など、活躍の幅を広げている。

1月21日(水)

[第2回]産地見学ツアー

集合場所/上天草市(予定)

時間/9:00~16:00(予定)

『海の幸とうま味文化』

豊かな海で育まれる「食」の理解促進

- 鯛の養殖
- 芋焼酎酒蔵
- 雑節に関する勉強会

- 塩づくり
- 郷土料理体験(せんだご汁・鮓)



2月

[第2回]SNS講座

3月10日(火)

[第3回]産地見学ツアー

集合場所/南阿蘇村(予定)

時間/9:00~15:40(予定)

『山の恵みと世界農業遺産』

世界農業遺産を背景にした「食」の理解促進

- くまもとあか牛圃場
- 日本酒酒蔵

- 有機農場圃場
- 郷土料理体験(つるの子芋・赤ど漬け・田楽みそ)



3月中旬

修了式

オンライン講座(計2回)



第1回講師

崇城大学

三枝敬明教授

<Profile>

崇城大学生物生命学部にて、応用微生物学、発酵食品学を専門に様々な研究を行う。2023年にフランスのディジョンで開催された『Semaine du Japon(ジャパニウィーク)』では、発酵食品の専門家という立場で、「音響製麹米麹の機能性食品への応用」をテーマに講演。

お申込み・お問い合わせ

食のみやこ熊本シェフズアカデミー事務局(株式会社アド・スーパー・ブレン内) Tel.096-370-2103

主催

熊本県農林水産部 食のみやこ推進局 流通アグリビジネス課