

トップシェフによる産地視察及びワークショップ 参加者募集要項

和歌山県では、県産食材のブランド力向上及び活用促進を図るため、県内外のトップシェフ・県内生産者・県内料理人で構成されたチームによる県内各地の産地視察及び県産食材を使った料理を作るワークショップを開催します。

県内外のトップシェフの食材の選び方・活かし方を知ることができる絶好の機会ですので、参加を希望される方は下記によりお申込みください。

1. 目的

県内外のトップシェフを招聘し、産地視察及び県内生産者・県内料理人とのワークショップを行うことで、県産食材のブランド力向上及び活用促進を図る。

2. 日時と場所

令和2年11月16日（月）

9:30	開会式	秋津野ガルテン（田辺市上秋津4558-8）
9:45～15:00	産地視察	トップシェフが視察希望する県内生産現場等
15:00～18:00	ワークショップ	秋津野ガルテン

3. 来県予定トップシェフ

- (1) 太田 哲雄 氏（長野 LA CASA DI Tetsuo Ota）シェフ
- (2) 楠田 裕彦 氏（兵庫 メツゲライクスダ）食肉加工職人
- (3) 小林 寛司 氏（和歌山 villa aida）シェフ
- (4) 杉江 綾 氏（京都 Ensoleillé）パティシエ
- (5) 手島 純也 氏（和歌山 オテル・ド・ヨシノ）シェフ
- (6) 西尾 萌美 氏（沖縄 萌葉(houka)）パティシエ
- (7) 広瀬 隼人 氏（東京 レフェルヴェソンス）ヘッドシェフ

4. 参加要件

■ 県内生産者

自身の農林水畜産物等の商品をワークショップで使用する食材として提供可であること

■ 県内料理人

下記(1),(2)の要件を満たす料理人

(1) 県産食材の使用実績があること又は県内生産者との連携に意欲的であること

(2) レストランやホテルなど調理現場での実務経験が3年以上あること

5. 産地視察及びワークショップ内容

- (1) 事前に「トップシェフ+県内生産者+県内料理人」のチームを複数組みます。チームは参加者が提出した参加申込書とトップシェフの意向によりマッチングする形式となります。
- (2) 当日、開会后チームに分かれて、産地視察、食材の調達を行います。
- (3) 15:00に「秋津野ガルテン」に全員集合し、県産食材を使用した料理を各チームで作ります。特に県内料理人の方にはトップシェフの調理補助をお願いします。
- (4) 各チームが、食材の活かし方や仕込み、なぜそういう仕立てにしたのか等を順番に発表し、参加者全員で情報共有します。

6. 申込方法

参加申込書に必要な事項を記入の上、下記担当者までメールで提出してください。

和歌山県 食品流通課 田ノ岡 : tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp

7. 申込期限

令和2年9月30日(水) 厳守

8. 留意事項

- (1) 新型コロナウイルス感染症の情勢により、開催方法の変更、延期又は中止となる場合があります。
- (2) 3密を避けるため、応募者多数の場合はご参加いただけない場合がありますので予めご了承ください。
- (3) 参加決定後、トップシェフあて商品サンプルの送付をお願いする可能性があります。送料等、その際にかかる費用は生産者の方のご負担となります。
- (4) 参加決定後、チームで連絡を取り合う際はメッセージアプリ(LINE又はMessenger)を用いますので使用できるよう予めご準備ください。
- (5) ワークショップでは会場備え付けの調理器具を使用しますが、不足するものは県内料理人の方に貸出をお願いする可能性があります。
- (6) 当日、主催者及び報道機関によるイベントの取材、写真・動画撮影等を行う場合がございます。参加者の皆様が映りこむ可能性がありますので、予めご了承ください。

9. スケジュール(予定)

10月中旬頃	参加可否の連絡
10月下旬頃	産地視察・ワークショップのチーム編成等詳細連絡
11月16日(月)	産地視察・ワークショップの開催

10. 新型コロナウイルス感染症対策について

- (1) ワークショップは、3密を避けるため、会場の収容定員の半分以下を目安に実施します。
- (2) 会場は、定期的に換気します。
- (3) 参加者の検温、自覚症状の確認を行います。
- (4) 参加者は必ずマスクの着用をお願いします。
- (5) ワークショップでは、必ず手指消毒を実施してください。

11. 問い合わせ先

和歌山県食品流通課生産者支援班 田ノ岡

〒640-8585 和歌山市小松原通一丁目1番地

電話：073-441-2820 F A X：073-432-4161