

令和2年11月10日
資料提供



トップシェフによる産地視察及びワークショップを開催します！

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、有名トップシェフが県内生産者や県内料理人とチームを構成し、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。

有名トップシェフが、県内生産者や県内料理人とともに県産食材と向き合い、互いに交流を深める取組について取材を希望される方はぜひお申込みください。

■概要（※同行取材可。事前に別紙により下記担当までご連絡ください）

令和2年11月16日（月）

9:30～15:00	産地視察	県内生産現場等
15:00～17:00	ワークショップ	秋津野ガルテン（田辺市上秋津 4558-8）
17:00～18:00	各チームの料理を発表	〃

■メイン食材・視察場所

太田シェフ&杉江パティシエチーム	：柑橘、さつまいも（田辺市）秋津野ガルテン集合
小林シェフ&広瀬シェフチーム	：野菜（和歌山市、岩出市）小川農園集合
手島シェフチーム	：水産物（和歌山市）雑賀崎漁港集合
楠田シェフチーム	：肉（田辺市）秋津野ガルテン集合
西尾パティシエチーム	：柿（橋本市）くにぎ広場集合

■トップシェフ プロフィール



太田 哲雄 氏

長野県出身。軽井沢の「LA CASA DI Tetsuo Ota」シェフ。イタリア、スペイン、ペルーの著名なレストランで通算10年以上勤務。現在アマゾン・カカオ普及のため幅広く活動中。著書「アマゾンの料理人」。



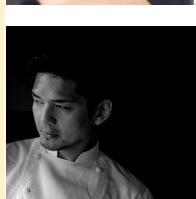
手島 純也 氏

山梨県出身。和歌山市の「オテル・ド・ヨシノ」シェフ。クラシック・フレンチにおいて日本屈指の継承者と評される。パリ「ステラマリス」にて吉野建氏に師事。著書「フランス料理王道深求」。



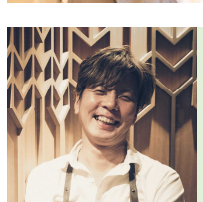
杉江 綾 氏

滋賀県出身。京都市の「Ensoleillé」オーナーパティシエ。全国のホテルやレストランで通算15年以上研鑽を積み、現在 Ensoleillé では生産者と直接繋がりをもちながら、旬の果物を使ったお菓子やデザート販売。



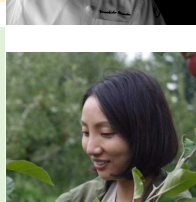
楠田 裕彦 氏

兵庫県出身。（株）METZGEREI KUSUDA 代表取締役。食肉加工職人としてドイツとフランスで研鑽を積み、帰国後、六甲道と芦屋に店舗を開く。日本が誇るべき優れた地方産品『The Wonder500』に選定されるなど受賞歴多数。



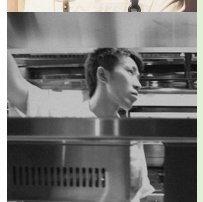
小林 寛司 氏

和歌山県出身。岩出市の「villa aida」シェフ。畑で自ら育てた野菜やハーブを使い「ここでしか味わえない料理」を提供。「Top 100 Best Vegetables Restaurants 2019」でアジア最高の17位。著書「自然から発想する料理」。



西尾 萌美 氏

沖縄県在住パティシエール。日本・フランスのパティスリーとレストランで製菓やデセールを学んだ後、沖縄で「サトウキビとカカオ」に特化したチョコレートの商品開発や、生産者と連携したイベントを手がける。「萌菓（houka）」という屋号で亜熱帯素材の菓子をつくっている。



広瀬 隼人 氏

岐阜県出身。NARISAWA（旧 Les Creations de NARISAWA）で研鑽を積み、現在はミシュラン二つ星&アジアベストレストラン50にもランクインする東京の「レフェルヴェソンス」ヘッドシェフ。

お問い合わせ

和歌山県 農林水産部農林水産政策局食品流通課 生産者支援班 【担当】田ノ岡、鳥居
TEL 073(441)2820 FAX 073-432-4161 MAIL tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp

FAX 073-432-4161

担当：田ノ岡

11/16（月）トップシェフによる産地視察及びワークショップ 取 材 申 込 書

貴社名 (媒体名)	
フリガナ ご氏名	(合計 名様)
電話番号 (当日連絡がつく番号)	
メールアドレス	
取材 (該当に✓を記入)	☐ 産地視察のみ ☐ ワークショップのみ ☐ 両方（産地視察・ワークショップ）

※お申込後、下記担当から確認のお電話をさせていただきます。

※視察場所と使用食材は、天候や交通状況等によっては変更となる場合があります。

(担当) 和歌山県 食品流通課 田ノ岡

TEL : 073-441-2814

FAX : 073-432-4161

tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp