

「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナー開催要領

1 目的

山梨県（以下「県」とする。）は、山梨ならではの美食文化の下、多彩な料理店が集積、美食を味わう感動体験を求める人々で満ち、その活気がビジネス・チャンスを生み出す「グルメン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を目指している。

そこで、県全体の「食」のレベルアップを図るため、本県の次世代を担う若手料理人が、県内で働きながら有名シェフの技術を学べる「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナーを開催する。

2 日時

令和6年11月11日（月） 11時から15時まで
※受付は10時30分から

3 場所

IWAI TERRACE（山梨県甲州市勝沼町下岩崎2488番地 2階）

4 講師

手島純也シェフ（シェ・イノ 料理長）

5 セミナー内容

（1）座学

調理技術や使用食材の特徴などについて

（2）実技

手島シェフによる解説を交えながら、調理技術の実演

魚料理、肉料理の2品を予定し、魚料理は富士の介、肉料理はやまなしジビエ（鹿肉）を使用予定

6 受講者

県内外のレストラン、宿泊施設などで従事する料理人であり、調理で生計を立てている者

なお、若手料理人以外のシェフ等については、聴講でのご参加となります。

7 定員

20名

なお、申込が定員数を超えた場合は、抽選を行います。

抽選結果については、令和6年11月6日（水）までに、参加申込書に記載のある御連絡先に御報告いたします。

8 申込期限

令和6年11月1日（金）17時まで

9 申込方法

別紙参加申込書に必要事項を御記入のうえ、「11 お問い合わせ先」記載のメール又はFAXに送信願います。

10 参加費

無料（ただし、交通費、通信費等は各自負担となります）

11 お問い合わせ先

山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興課 ワイン県・美食担当

電話：055-223-8876

FAX：055-223-1438

メール：kankou-sk@pref.yamanashi.lg.jp