

## 「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・チャンスを創出する「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7年3月5日（水） 11時から15時まで

※受付は10時30分から

### 3 場所

山梨学院短期大学 204調理実習室（山梨県甲府市酒折2丁目4-5 2階）

### 4 講師

江崎新太郎氏（ハヶ岳えさき 店主）

### 5 セミナー内容

#### （1）調理実習

江崎店主考案のレシピに基づき、魚、野菜を使用した料理を2品、グループに分かれ調理していただきます。

また、このセミナーでは江崎店主が各グループを巡回し、参加者を個別に指導します。

#### （2）意見交換会

調理実習後、江崎店主と参加者が意見交換できる場を設けさせていただきます。経験豊富な江崎店主に直接御質問できる機会となりますので、是非、御自身のキャリア構築にお役立てください。

### 6 受講者

#### （1）料理人

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（実務経験5年以内）

## (2) 学生

県内の大学や短期大学、専門学校、高等学校等で栄養士や管理栄養士、調理師等、料理の道を志す者

## 7 定員

(1) 料理人 20名

(2) 学生 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7年3月3日(月)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7年2月26日(水) 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、「12 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 服装、持ち物

動きやすい服装で、エプロン、タオルなど調理に必要な物を御持参ください。包丁、まな板などの調理器具は、主催側で準備します。

## 12 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