



トマト



伊勢茶



松阪牛

世界で選ばれる



伊勢えび



三重なばな

みえの農林水産品

【産地視察】



参加費 無料

10月17日(木)~18日(金)

極上の食体験 三重県産地視察・試食商談会

三重県では、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を契機とした県産農林水産品(食品を含む。以下同じ)の販売拡大を図るため、首都圏等でのGAP・AEL認証食材をはじめとした県産農林水産品のプロモーションに取り組んでおります。その一環として、首都圏のケータリング事業者、ホテル・レストラン関係者、大会スポンサー、百貨店バイヤー等の皆様に県内にお越しいただき、県産農林水産品の産地視察・創作料理試食・商談・交流会を開催します。ぜひご参加ください。

【創作料理試食・商談会】



河瀬 毅 オーナーシェフ

- 監修
フランス料理「ボン ヴィヴァン」
河瀬 毅 オーナーシェフ
- 調理・サービス
学校法人 大川学園
三重調理専門学校



【交流会】

- 会場
漁村と海女の文化を伝える
「海の博物館」



「極上の食体験」三重県産地視察・試食商談会

① 日時	令和元年10月17日(木)～18日(金)	
② 内容(予定)		
10月17日(木) 9:00 名古屋駅集合 ※東京から来訪の場合は、7:00東京発、8時41分名古屋到着の東海道新幹線がございます。		
産地視察 (17日午前中と17日の夕方、18日)		
■浅井農園 (津市) 一経営体としては生産量日本一のミニトマト生産者。グローバルGAP取得済み。工場の排熱・余剰蒸気の再利用、作業の自動化・IT化などの取組紹介と合わせて、ミニトマトの魅力をお伝えします。	■シグマファームとういん (東員町) 野菜や植物の栽培を通して、障がいがある方が、社会へはばたくきっかけをつかんでもらうことを目的に設立された福祉事業所。グローバルGAPを取得したみえの伝統野菜「三重なばな」の魅力をお伝えします。	■明野高等学校 (伊勢市) 全国の高等学校で初めて家畜・畜産物のJGAPを取得した「伊勢あかりのぼーく」をはじめ、GAPを取得したお米やお茶について、高校生がこだわりの生産方法をプレゼンします。
■松阪牛の里オーシャンファーム (大台町) 県内で初めて家畜・畜産物のJGAPを取得した松阪牛農場を視察し、松阪牛のおいしさの秘密をお伝えするとともに、系列レストランにて松阪牛の希少部位の試食を提供します。	■海女小屋「はちまんかまど」(鳥羽市) 海女小屋とは、海女さんが漁で疲れた体を休めたり、火を焚いて体を温める小屋。日本一海女さんが多い鳥羽市相差町で、新鮮な海の幸の試食を、現役海女が炭火の手焼きにして提供します。	■宮崎本店 (四日市市) 創業170年余り。伊勢志摩サミットでも提供された清酒「宮の雪」、国内の甲類焼酎の中でも大変人気のある「キンミヤ」を製造する酒蔵をご案内します。
創作料理試食・商談会 (17日12:00～15:00) @三重県総合文化センター (三重県津市一身田上津部田1234)		
【創作料理試食】 県産食材10品目以上を使用した6メニュー以上を提供し、三重ならではの食べ方をご提案します。専門学校生のアイデアをもとに河瀬シェフが監修したメニューを、専門学校生が調理し、サービスを行います。		
監修:フランス料理「ボン ヴィヴァン」河瀬 毅 オーナーシェフ 「ボン ヴィヴァン」は、食を司どる神様が祀られている伊勢神宮外宮のお膝元のレストラン。「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」や「ゴ・エ・ミヨ2019」掲載店。	調理・サービス:学校法人 大川学園 三重調理専門学校 食の世界で“即戦力”として活躍できる人材の育成に力を入れている津市にある専門学校。	
【商談会】 県内事業者30社程度が参加する展示商談会を開催します。事前マッチングによる個別相談会(1商談あたり30分程度)も実施します。	【ステージイベント】 三重県代表者ごあいさつ、河瀬シェフや専門学校生による料理説明、生産者による食材PRなどを実施します。	
交流会 (17日18:00～19:30) @鳥羽市立海の博物館 (三重県鳥羽市浦村町大吉1731-68) 漁村と海女の文化を伝える「海の博物館」を特別に貸し切り、郷土料理や地元のお酒などをふるまう交流会を開催します。		
宿泊(17日夜) 伊勢市駅近辺のホテルにご宿泊していただきます。	10月18日(金) 18:30 名古屋駅解散予定	

③ 参加費	無料 ※集合場所から解散場所(いずれも名古屋駅)までの移動、行程内の食事、17日の宿泊は、主催者にて手配・負担いたします。
④ 参加対象者	(1) 県外参加者: 大都市圏のケータリング事業者、ホテル・レストラン関係者、東京2020大会スポンサー、百貨店バイヤー等 (2) 県内参加者: GAP・AEL認証、三重ブランド認定、みえの伝統野菜・伝統果実選定、みえセレクション選定を受けているなど、付加価値があり、ストーリーを語る事ができる食材・加工品の生産者
⑤ 定員	(1) 県外参加者: 40名程度 (2) 県内参加者: 商談会30社程度、交流会30名程度
⑥ 参加応募方法	所定の申込用紙に、必要事項を御記入の上、事務局までご返信ください。
⑦ 応募締切	令和元年9月25日(水) 17時まで
⑧ 主催者	三重県、東京オリパラ三重県農林水産協議会
⑨ 協力	株式会社浅井農園、株式会社シグマサポート、瀬古食品有限会社、有限会社兵吉屋、株式会社宮崎本店、鳥羽市立海の博物館
⑩ お問い合わせ先 (事務局)	「『極上の食体験』三重県産地視察・試食商談会」事務局 株式会社津々浦々(担当: 堀田) Eメール: info@ttur.jp 電話番号: 03-6262-3682 FAX番号: 03-6262-3683

※このチラシは、県外参加者向けに記載しています。