

みえガストロノミー 体験サロン

三重県では、豊かな食材や食文化に焦点をあてた、「ガストロノミー ツーリズム(※)」を推進しています。今回はその中から首都圏の方々にみえの「ガストロノミー」を体験していただくサロンを用意しました。ぜひこの機会に三重の魅力をご堪能ください。
(※)その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズム

2/23(金・祝) 14:00~15:30

会場/三重テラス

東京都中央区日本橋室町2丁目4-1 YUITO ANNEX 1F・2F

<https://maps.app.goo.gl/xyEegAbMKE912eD87>

第一部

みえガストロノミーとは

柏原氏が考えるみえガストロノミーの可能性について熱く語っていただきます。



柏原 光太郎

日本ガストロノミー協会会長

株式会社文藝春秋にて「週刊文春」「文藝春秋」編集部等を経て「文春オンライン」「文春マルシェ」を立ち上げる。2023年春、『「フーディー」が日本を再生する! ニッポン美食立国論』を上梓。ほかに日本ガストロノミー協会会長、食の熱中小学校校長など。

第二部

みえガストロノミー事例紹介 対談と試食

みえガストロノミー人材育成講座のテーマ食材のひとつ「マイヤーレモン」の魅力についてシェフと生産者が語ります。その後、シェフ考案のメニューを少し試食していただきます。



米澤 文雄

NO CODEオーナーシェフ

1980年、東京生まれ。22歳で単身NYへ行きミシュラン3つ星で日本人初のスー・シェフに。帰国後、The Burnを経て【NoCode】を立ち上げた。ヴィーガンの料理本「Vegan Recipes」を出版。



田中 高美

たかみ農園代表

兵庫県からIターンで御浜町へ移住。約7年前に就農。化学肥料はもとより、防腐剤、防カビ剤、除草剤を使用せず、ワックス処理もしていない、丸かじりできるマイヤーレモンをつくっている。
www.takaminouen.com

お申し込み
方法



参加のお申し込みは以下のサイトよりご登録ください。

<https://forms.gle/CZug1C373jqEYZUZA>

<お問い合わせ>

電話：03-6280-7193 (10:00~17:00 土日祝除く)

メール：info@tenace.co.jp

本事業は(株)TNCが三重県から受託し運営しています。

主催：三重県雇用経済部県産品振興課県産品販売促進班

