

## 調理師専門学校で若手料理人による特別講義を開催

本市は、魅力ある食や食文化を活用し、「食で選ばれるまち」を目指しています。

次世代を担う調理師専門学校の学生が、市産農産物の魅力や新潟の食文化を深く知ることで、本市の特色である「食と農」への理解を深め、未来への活躍につなげるため、下記の通り特別講義を実施します。

### ●特別講義実施一覧

学校名	国際調理製菓専門学校	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん	シェフパティシエ専門学校	新潟調理師専門学校
日時	8月27日(火)	10月23日(水)	10月25日(金)	11月19日(火)
時間	①10:00~11:35 ②14:00~15:35	午後 ※調整中	午後 ※調整中	午前 ※調整中
対象者	1年生 80名	2年生(予定)	2年生(予定)	2年生(予定)
講師①	万代シルバーホテル 高野 愛理氏  コンテスト2022 準グランプリ	Atelier CHIANTI 川又 真氏  コンテスト2021 グランプリ	灯りの食邸 KOKAJIYA 田中 梨桜氏  コンテスト2022 ファイナリスト	ホテル イタリア軒 池田 将人氏  コンテスト 2019・2022 ファイナリスト
講師②	NPO 法人にいがた食の図書館 高橋真理子理事長			
内容	<p>【講師①】新潟市若手料理人コンテスト受賞者・ファイナリストによる特別講義</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>旬の新潟市産食材を使った料理の調理デモ</li> <li>講話           <ul style="list-style-type: none"> <li>市産農産物の魅力</li> <li>料理人の魅力ややりがい</li> <li>将来設計について</li> </ul> </li> </ul> <p>【講師②】新潟の食文化についての講話</p> <div style="border: 1px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>「新潟市若手料理人コンテスト」とは？</b></p> <p>本市の食の魅力を料理を通じて発信する若き料理人を対象にしたコンテストです。</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">   </div> </div>			

#### 【お問い合わせ先】

新潟市農林水産部食と花の推進課

TEL : 025-226-1802 FAX : 025-226-0021 担当 : 遠藤、春川

別紙

## 取材申込書

新潟市食と花の推進課 食育・食文化担当行き

FAX : 025-226-0021

※取材いただける場合は、必要事項をご記入の上、**取材希望の講演会の2日前**  
**午後5時まで**に FAX にてお申込みください。

御社名 : \_\_\_\_\_

御芳名 : \_\_\_\_\_

取材日 : 8月27日(火) ・ 10月23日(水)

10月25日(金) ・ 11月19日(火)

参加人数 : \_\_\_\_\_ 名 (本人含む)

撮影の有無 : 無 ・ 有 (スチール・ムービー)

電話番号 : \_\_\_\_\_

FAX 番号 : \_\_\_\_\_