

「情熱大陸」「プロフェッショナル 仕事の流儀」出演のイタリアンシェフ

奥田政行

シェフによる

“地場産品魅力アップ”セミナー

石狩市内の地場産品の知名度向上と販路拡大を目指し、市内の事業者が生産・製造・販売等を行っている商品力の強化に向けた機運の醸成、さらに民間ベースでの地場産品強化の取組みを促すことを目的に、山形県鶴岡市にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ奥田政行氏を講師に招き、セミナーを開催します。奥田氏は「食の都庄内」親善大使として、地元の食材を料理に使用し、その魅力を伝え、食による地域づくりに取り組んでおり、その実践について講演をいただきます。

<講師プロフィール>

奥田 政行 (おくだ まさゆき)



1969年山形県鶴岡市生まれ。鶴商学園高等学校(現鶴岡東高等学校)卒業後、東京のイタリアン、フレンチなどで働く。26歳で帰郷し、鶴岡ワシントンホテルに就職、翌年料理長に就任。98年、農家レストラン「Farm 穂波街道」で2年間シェフを務める。00年に旬の地元産食材を使ったイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」を独立開業。04年山形県庄内総合支庁より「食の都庄内」親善大使に任命(継続中)。スイスダボス会議 JapanNight2012では料理総責任監修を務める。農林水産省料理人顕彰制度「第一回料理マスターズ(シルバー賞)」受賞。イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト「ベジタリアンチャンス」3位入賞。著作「食べもの時鑑」が料理本のアカデミー賞と称される「グルマン世界料理本大賞2017」において食の遺産部門グランプリを受賞。

■と き 令和2年2月25日(火)
13:30~15:30(受付13:00から)

■ところ 石狩市総合保健福祉センター(りんくる)
交流活動室(2階)
(石狩市花川北6条1丁目41番地1)

■参加費 無料

定員
80名

(※事前申込・先着順)

主催・申込先: 石狩市企画経済部商工労働観光課(渡部・古清水)

電話 0133-72-3166 FAX 0133-72-3540

Mail syoukour@city.ishikari.hokkaido.jp

申込期日: 2月20日(木)まで

①業種、②氏名、③電話番号 を電話、FAX または電子メールのいずれかによりお申し込みください。

