

提供日 2022/07/11
タイトル ガストロノミー関連イベントの開催
担当 スポーツ・文化観光部 ふじのくに地球環境史ミュージアム
連絡先 企画総務課
TEL 054-260-7111



有名シェフと学ぶ「ガストロノミーツーリズム」 in ふじミュージアムを開催します!! (第1回：令和4年7月18日)

1 要旨

ガストロノミー（食文化）ツーリズム推進の一環として、ふじのくに地球環境史ミュージアム（静岡市駿河区大谷）において、「有名シェフによる県産品の調理実演と講演等」を内容とする食関連イベントを、年度末までに計4回開催します。

第1回は7月18日（月・祝）に、「ウナギとナスと静岡の自然」をテーマに開催します。

招聘シェフに三國清三氏をお迎えし、地元食材の「浜名湖うなぎと折戸なす」を使用した調理実演等をします。

2 概要

(1) 第1回の内容（別紙チラシ参照）

タイトル	有名シェフと学ぶ「ガストロノミーツーリズム」 in ふじミュージアム
日時	令和4年7月18日（月・祝）14時～16時15分（予定）
場所	ふじのくに地球環境史ミュージアム2階講堂
参加者	一般(料理関係者を含む) 60人を予定
テーマ	「ウナギとナスと静岡の自然」(浜名湖うなぎ、折戸なす使用)
招聘シェフ	オテル・ドウ・ミクニのオーナーシェフ 三國 清三 氏
主な内容	○ シェフと館長のトークセッション 【約40分】 ○ 研究員の食材解説 【約15分】 ○ ワークショップ（調理実演） 【約45分】 (注) 今回、試食はありません

(2) 開催予定時期（第2回以降は、現時点での暫定的な予定）

7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
●				●		●		●