

提供日 2023/01/17
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3回: 令和5年1月21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4回開催します。

第3回は1月21日（土）に、「静岡の成り立ちとおいしい魚～奇跡の漁場：駿河湾」をテーマに開催します。

招聘シェフに奥田政行氏をお迎えし、沼津産の「ブリ」を使用した調理実演等を行います。

2 概要

(1) 第3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5年1月21日（土）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	静岡の成り立ちとおいしい魚～奇跡の漁場：駿河湾～
招聘料理長	「アル・ケッチャーノ(山形)」オーナーシェフ 奥田政行 氏
主な内容	○ シェフと館長のトークセッション 【約40分】 ○ 研究員による食材等解説 【約15分】 ○ ワークショップ(調理実演) 【約45分】 (注) 現在、5人程度による試食を予定しています

(2) 開催予定時期

7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	●(7/18済)			●(11/13済)		●(1/21)		●