

提供日 2023/2/17
 タイトル 海外トップシェフが静岡の食文化を体験！
 担当 経済産業部 産業革新局 マーケティング課
 連絡先 6次産業推進班
 TEL 054-221-3713



～本県の食や料理人の熟練技術を海外へ発信～
海外トップシェフが静岡の食文化を体験！

1 要旨

本県の食の魅力や料理人の熟練技術を海外へ発信するため、海外トップシェフ及び食品関連バイヤーが生産現場や飲食店を訪問し、現場視察等食に関する交流を行います。



東アジア
 文化都市
 2023 静岡県
 Culture City of East Asia
 2023 SHIZUOKA

2 内容

(1) 行程

日程	訪問先	内容
2/21 (火)	水産・海洋技術研究所	株式会社サスエ前田魚店の仕立て技術について科学的に説明
	株式会社サスエ前田魚店	5代目・前田尚毅氏の魚の出荷方法（冷やし技術）を視察
	茶懐石 温石	和食における県産食材の活かし方（前田氏の食材解説付き）、茶・日本酒と海産物のペアリングを体験
2/22 (水)	焼津港 魚市場	せりの様子や食品事業者の仕入れ風景を視察
	株式会社サスエ前田魚店	前田氏による魚の仕立て技術を参加者及び県内料理専門学校生徒へ披露
	株式会社マルハチ村松	だし等の水産加工品の製造工程見学、活用法を説明
	馳走 西健一	フレンチと和の技法による県産食材のポテンシャルの活かし方を体験（前田氏の食材解説付き）
2/23 (木・祝)	小川港 魚市場	魚種や漁法によるせりや食品事業者の仕入れ風景の違いを視察
	株式会社サスエ前田魚店	前田氏の魚の仕入れや目利き技術を視察
	杉井酒造	日本酒・本味醂等の製造工程見学、活用法を説明

(2) 参加者

	韓国	タイ	シンガポール	ネパール	合計
料理人	2名	2名	1名	2名	7名
バイヤー	1名	1名	—	—	2名

※主な参加者は別紙を御覧ください。

3 取材のお願い

- 取材いただける場合は事前に調整いたしますので、2月20日（月）12時までにマーケティング課（電話 054-221-3713）までご連絡ください。

4 その他

- コロナ感染対策を徹底して実施します。発熱やのどの痛み等の症状がある方の参加は御遠慮願います。会場内ではマスクの着用、手指消毒に御協力願います。