

有名料理店のオーナーシェフによる高津川の「モクズガニ」 を使った料理実演講習会の開催について

●事業概要

高津川で獲れるモクズガニの需要拡大とさらなる魅力発信を目的として、名古屋の有名料理店、「中華割烹ひさだ」の久田勉オーナーシェフをお招きし、地元飲食店等の調理担当者を対象に、モクズガニを使った料理メニューなどモクズガニの新たな魅力についてご紹介いただく実演講習会を下記のとおり開催します。

記

1. 日 時 令和元年9月27日（金） 13時30分～16時00分
2. 場 所 益田市高津公民館（益田市高津二丁目5番2号）
3. 対象者 高津川流域（益田市・津和野町・吉賀町）の飲食店等の調理担当者
4. 講 師 「中華割烹ひさだ（名古屋市中区）」の久田勉オーナーシェフ
※久田シェフは中華の本場、四川省を含めた数々のお店で料理長を務められ、多くのメディア等でも紹介されています。
5. 主 催 高津川流域活性化推進地域協議会・高津川漁業協同組合
6. 本件の問い合わせ先

高津川漁業協同組合（益田市神田町イ614番地）
電話番号 0856-25-2911（担当者 篠原）

高津川の魅力 発信しましょう

久田 勉シェフと創るモクズガニの世界！

高津川漁協と高津川流域活性化推進地域協議会ではモクズガニのさらなる普及を目指すため、中華割烹ひさだの久田勉オーナーシェフをお招きし、モクズガニを使ったメニューの考案など、モクズガニの新たな魅力についてご紹介いただく実演講習会を企画しました。
皆様におかれましては、この機会に是非ご参加いただき、高津川の魅力を全国に発信しましょう。

日時・場所

2019 09. 27(Fri) 13:30~16:00

場所: 益田市高津公民館 (益田市高津二丁目5番2号)



講師

経歴

中華の本場、四川省を含めた数々のお店で料理長を務め、2013年に独立。
名古屋の有名料理店「中華割烹ひさだ」のオーナーシェフ

メディア等

- ・NHK「さらさらサラダ」
- ・SUTORY(雑誌) 大人のなごや等
- ・愛知調理専門学校 講師
- ・浜松調理専門学校 講師



久田 勉シェフ

- 対象 高津川流域(益田市・吉賀町・津和野町)の調理担当者
- 定員 30名程度 ※応募多数の場合、抽選となることもあります。ご了承ください。
- 申込方法 FAXまたは電話でお申込みください。
FAXの場合は下記の用紙に必要事項を記入の上、お送りください。
- 参加費 無料
- 申込締切 令和元年8月31日

お申込用紙

FAX: 0856-25-2973

氏名	住所
店名	連絡先

お申込み・お問い合わせ

高津川漁業協同組合
益田市神田町イ614

TEL: 0856-25-2911