

清流・高津川の鮎と 地元野菜の魅力を活かす 創作料理セミナー

生産者 × 料理人 × 地域の未来を
つなぐ食の価値創造

日本一の清流・高津川が誇る「高津川産鮎」と地元野菜をテーマに、
東京・中目黒の名店「クラフタル」シェフ・大土橋真也氏をお招きし、
地域食材の可能性とブランディングについて考えるセミナーを開催します。

日時

令和7年9月9日(火) 13:00-15:30 (12:30 受付)

会場

studio LEAP 2階
「おうちスペース」
(益田市駅前町21-4)

内容

- ・創作料理実演
- ・試食会
- ・トークセッション
& 質疑応答

PROFILE



chef
大土橋 真也 Shinya Otsuchihashi
1984年生まれ
2004年 辻調理師専門学校フランス校卒業
フランス料理店ジョージアクラブ(東京)、
ジョエルロブジョン(恵比寿)を経て渡仏
パリのネオビストロ Saturne+サチュルヌ-にて従事
その後日本に戻り、2013年初台のレストランアニス
にてオープニングより従事
2015年9月 CRAFTALE-クラフタルシェフ-に就任

*参加費:2,000円/人 *定員:20名程度

*応募方法は裏面申込用紙または、
QRコードよりお申込みください。

*申し込み期限 8月20日(水)

*予定内容が変更になる場合があります



申込みフォーム

主催: 高津川流域活性化推進地域協議会
日本政策金融公庫(松江支店・浜田支店)

お問合せ/お申込み: 益田地区広域市町村圏事務組合 TEL 0856-31-0226・FAX 0856-31-0315

* 申し込み期限 8月20日(水)

FAX:0856-31-0315

セミナー申込用紙



申込みフォーム

*お申込みはこちらの申込用紙または、右記QRコードよりお申込みください

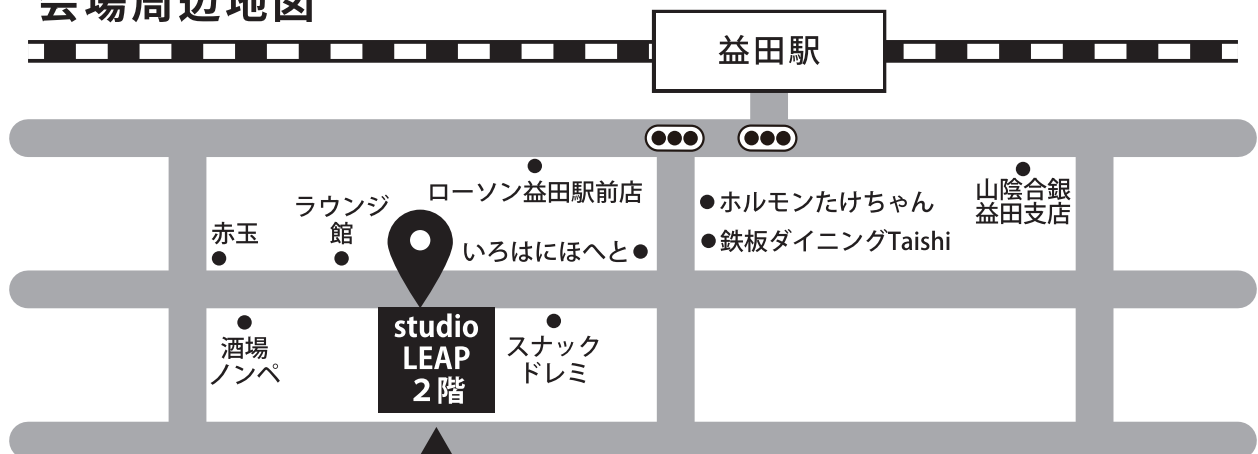
フリガナ			
会社名 団体名			
住 所	〒 -		
電話番号	- -	FAX	- -
メール			

参 加 申込者 ①	フリガナ	
	お名前	
	年 齢	10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代以上

参 加 申込者 ②	フリガナ	
	お名前	
	年 齢	10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代以上

- ・参加費2,000円/人については、セミナー当日の受付にて集金いたします。
- ・申込が定員を超過した場合、人数制限や参加をお断りさせていただく場合がございます。
- ※お客様よりお預かりする個人情報は、本事業以外には一切使用しません。

会場周辺地図



会場:studio LEAP 2階「おうちスペース」(益田市駅前町21-4)