

ふじのくにをいただきます。



静岡県の食文化 シンポジウム

オンライン配信

2021.2/23 火祝 14:00-15:30

2月23日は富士山の日。

静岡県には富士山を中心とした雄大な自然が生み出す食材と、それをいかした食文化が根付いています。ぜひ、皆様にもふじのくにの食材をご家庭で味わっていただくため、料理人の思いのつまったレシピとお話をご堪能いただくシンポジウムをオンラインで配信します。どなたでも閲覧可能ですので、お気軽にご覧ください。



photo:駿河漆器

静岡県 食文化シンポジウム



概要

- 主催者挨拶
- 料理長考案レシピ紹介 (レシピ動画上映、生産者メッセージ、考案者インタビュー)
- レシピ考案者パネルディスカッション
- 質問コーナー

○ パネルディスカッション テーマ/富士山の日にご家庭で食べる静岡県の食材と郷土料理

進行



アナウンサー 鬼頭里枝

パネリスト



オークラアクティホテル浜松「和食堂 山里」調理長 坪井 俊寿 氏



グランヒルズ静岡「日本料理 花凜」料理長 保科 祐司 氏



みしまプラザホテル「割烹 菱屋」調理長 川口 功二 氏



稲取銀水荘 調理長 富田 勝 氏



富士山の日におうちで食べるレシピを公開! (2月上旬予定)

