

～超人シェフの地域活性企画～

米粉を使って地元料理を盛り上げよう！

調理のプロへ向けた米粉料理講習会 in 「昭和の町」

食育と食を通じた地域活性をテーマに活動している「超人シェフ倶楽部」が豊後高田「昭和の町」のさらなる進化を食の面から応援するため、地元の調理人に向けて「米粉料理講習会」を開催します。米粉を使ったレシピのデモンストレーションと試食を行い、「昭和の町」そして豊後高田の「食」の盛り上げを目指します。

～開催概要～

- 名称 「超人シェフの米粉料理講習会 in 昭和の町」
- 実施日 2011年2月27日(月)
- 実施場所 大分県豊後高田市新町989-1 旬彩南蔵
- 講師 中嶋貞治「新宿割烹 中嶋」店主
- 実施メニュー(予定)

「和風出汁カレー蕎麦」

「揚げ出し豆腐」

「白葱を使ったなんば焼き」

- 主催 豊後高田市観光まちづくり株式会社
- 後援 社団法人 米穀安定供給確保支援機構
- 協力 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

■内容 「昭和の町」および豊後高田市で営業している調理人へ、米粉の実践的な活用方法を具体的な調理のデモンストレーションを通じて紹介。試食、懇談を行うことで、米粉の可能性をアピールし、各店舗の今後のメニュー作りに米粉を使用したメニュー開発を支援します。

■目的 昭和30年代の町並みと雰囲気再現観光スポットとして定着してきた「昭和

の町」。豊後高田市は、そば粉で有名な地域でもあります。周辺地域では良質な米粉も生産されています。「昭和の町」に新たな食の魅力を生み出す要素として「米粉を使った料理」を広めることで、観光拠点「昭和の町」の新しい特産品開発を目指します。また、「米粉」のより具体的な料理への可能性もプロの調理人にアピールしていきます。

■取材 本講習会への取材については、すべて「昭和の町豊後高田観光再生協議会」へお問い合わせください。

昭和の町豊後高田観光再生協議会

大分県豊後高田市 989-1

TEL : 0978-25-4801 FAX : 0978-25-4803

E-MAIL : kirari-bt@citrus.ocn.ne.jp

■講師紹介

中嶋 貞治 【新宿割烹 中嶋】



1956年、東京都渋谷区に生まれる。北大路魯山人主宰の星岡茶寮の初代料理長だった祖父をはじめ、料理人一家に生まれ育つ。京都で修業を重ねた後、1980年、父親の跡を継ぎ、『新宿割烹 中嶋』の2代目店主となる。幼いころから鍛え上げた味覚と技術で、伝統的な日本料理から新しい日本料理まで表現。料理界での評価が高いことでも有名。1997年には、社団法人日本全職業調理師協会本部より表彰される。ほか、授与歴は1998年、東京都優良調理師として東京都知事感謝状、2000年、社団法人全職業調理師会感謝状、2002年、東京都技能士会連合会感謝状、全国日本調理師技能士連合会

会長賞、2003年、日本職業調理師協会本部表彰状など。2005年には日本-EU市民交流年、日伊文化交流50周年記念行事でローマ、ガンベロロッソにて式庖丁披露、食事会、ワークショップを行う。テレビ出演は、1994年の『料理の鉄人』をはじめ『ためしてガッテン』、『ホットモーニング』など多数。現在は、調理師学校講師、WEBサイト『オールアバウトジャパン』の日本料理の案内人としても活躍中。著書に『味わい深い豆腐料理』、『新しい味の料理』など。

■超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL : 03-6273-0466 / FAX : 03-6273-0876