

世界的「美食の街」の“ワザ”

～若手料理人×ベテランシェフ 調理実演！～

参加費無料
試食あり

2020年3月17日(火) 14:00～16:00
※受付開始 13:30

新潟調理師専門学校(新潟市中央区東幸町8-8)

新潟市では、市内の35歳以下の料理人を対象にした、国内外での研修にかかる費用を補助する「新潟市若手料理人研修支援補助金」の制度を運用しています。今回、この補助金を活用して世界屈指の「美食の街」で研修した2名が、現地での研修内容のプレゼンを行うとともに、厨房研修を通して学んだ“ワザ”を披露します！バスク地域の伝統的・最先端の技法などを間近で見られます。ぜひ、お越しください。

研修参加者

マリスコ 小池真実さん

研修先：スペイン サンセバスチャン

【主な研修内容】

分子料理、ヌエバ・コシーナ（新スペイン料理）の厨房研修、現地シェフと生産地への訪問など



イタリア軒 池田将人さん

研修先：スペイン ビルバオ

【主な研修内容】

Km-0レストランでの厨房研修・営業補助、地域の伝統ソースの作成法習得など



熟練の“ワザ”も披露！

新潟のフレンチを代表する
オーベルジュ古町 安川隆さんにも
特別に調理実演をしていただきます。

【プロフィール】

新潟市（旧巻町）出身。県内外のレストラン数軒で経験を積み、29歳で渡仏。「ル・ピラート」「ル・タストヴァン」など星付きレストランでの修行を経て帰国後、現職場であるオーベルジュ古町に迎えられる。現在はフランス料理研究会「クラブ・デ・シェルシェ」の会長も務め、料理人の育成にも取り組んでいる。



◆◆◆ 当日のプログラム ◆◆◆

時間	プログラム
14:00	開会・事業説明
14:10	研修成果プレゼン、質疑応答
14:40	調理実演（小池さん・池田さん）
15:30	調理実演（安川さん）
16:00	閉会



※イメージ

若手の2名にはスペインで学んだ技法を、安川さんにはフランス修行を通して習得した技法を活かしたメニューを調理いただきます！

申込・問

対象：新潟市内の飲食店にお勤めの料理人、飲食店関係者など

申込締切：2020年3月10日(火) 定員：20名（先着順）

申込方法：下記にメールまたは「かんたん申込」にて手続きください。

※メールの場合は、本文に①氏名 ②勤務先 ③肩書 ④生年月日 ⑤電話番号を明記

主催：新潟市食と花の推進課（担当：阿久津）TEL：025-226-1802 E-mail：shokuhana@city.niigata.lg.jp



かんたん申込