

奥田政行シェフによる地場産品魅力アップセミナー



食からはじまる地域づくり



～地方再生のレシピ～

山形県鶴岡市のイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ奥田政行氏をお招きします。奥田氏は「食の都庄内」親善大使として、地元食材と食文化の魅力発信、商品開発や食のブランド化など、食を通じた地域づくりに取り組んでおり、その実践についてお話を伺います。

とき

令和4年1月19日（水）15:00～17:00
（受付14:30から）

ところ

石狩市花川北コミュニティセンター
2階会議室ABC（花川北3条2丁目198-1）

参加費

無料（1月11日（火）までにお申し込みください）

定員
50名

※定員超過の場合は抽選

<講師プロフィール>

奥田 政行（おくだ まさゆき）

1969年山形県鶴岡市生まれ。鶴商学園高等学校（現鶴岡東高等学校）卒業後、東京のイタリアン、フレンチなどで働く。26歳で帰郷し、鶴岡ワシントンホテルに就職、翌年料理長に就任。98年、農家レストラン「Farm穂波街道」で2年間シェフを務める。2000年に旬の地元食材を使ったイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」を独立開業。2004年山形県庄内総合支庁より「食の都庄内」親善大使に任命。スイスダボス会議JapanNight2012では料理総責任監修を務める。農林水産省料理人顕彰制度「第一回料理マスターズ（シルバー賞）」受賞。イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト「ベジタリアンチャンス」3位入賞。著作「食べもの時鑑」が料理本のアカデミー賞と称される「グルマン世界料理本大賞2017」において食の遺産部門グランプリを受賞。



※この事業はサマージャンゴ宝くじの収益金を活用して実施しています。

地場産品魅力アップセミナー 参加申込書

石狩市役所商工労働観光課(門井・瀬淵) 行

電話 0133-72-3166

FAX 0133-72-3540

E-mail: syoukour@city.ishikari.Hokkaido.jp

※下記申込書の項目を記入いただき、郵送、FAXまたはメールにてご提出ください。

新型コロナウイルス感染症拡大予防について

- ・受付では検温・手指消毒にご協力ください。
- ・当日発熱や咳などの風邪のような症状がある場合は、出席をお控えください。
- ・会場内ではマスクを着用してください。
- ・新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）、北海道コロナ通知システムの利用を推奨します。

※新型コロナウイルス感染症の拡大等に伴いセミナーを中止する場合があります。

申込締切

令和4年1月11日(火)まで

参加者氏名	氏名	ふりがな	電話番号	メールアドレス	会社名又は業種
	氏名	ふりがな	電話番号	メールアドレス	会社名又は業種
	氏名	ふりがな	電話番号	メールアドレス	会社名又は業種

※ご記入いただきました個人情報は、本セミナー以外には使用しません。