

農家民宿研修会を開催しました！！

平成 28 年 12 月 20 日(火曜日)、県南地方のグリーン・ツーリズムの受入体制強化とおもてなし力の向上を図るため、しらかわ広域連携グリーン・ツーリズム推進協議会とグリーンツーリズムしらかわが主催の研修会が開催され、当地方の農家民宿開設者等 22 名が参加しました。

おもてなし研修として、ホテル＆コテージ白河関の里支配人の山崎昇さんから、「宿泊するお客様に対しての気遣いと心配り」と題して講演いただき、同ホテルの芳賀千賀子さんと、三森千裕さんからお茶やお料理の出し方や接客について指導を受けながら体験しました。

また、グリーンツーリズムしらかわの森由美子さんが講師となり、農家民宿で提供する料理の提案・意見交換を行いました。

参加者からは、「お茶やお料理の出し方など自己流なので学んだことを実践してみます」、「提案された料理は、どれも簡単でアレンジしやすい料理なので料理の出し方とあわせて実践します」等の意見をいただきました。

この研修で学んだことを今後の県南地方に来られるお客様に対しておもてなしの1つに加え継続し活かして欲しいと思います。

1. おもてなし研修



おもてなし講演



おもてなし体験(お料理の出し方)



おもてなし体験(お茶の出し方)

2. 農家民宿料理研修会



おもてなし料理の提案



レンコンのはさみ揚げ



意見交換会

<p>グリーンソース (シェノパーゼ)</p> 	<p>香葱 100g くるみ 30g にんにく 塩 小さじ1/2 粉チーズ 大さじ1 オリーブオイル 170g</p>	<p>葉の部分だけの香葱と材料をすべてミキサーにかける。 (ショートパスタや焼いた肉や魚にかける)</p>
<p>じゃがもちスープ (4人分)</p> 	<p>じゃが芋 3個 片栗粉 強力粉 具(ひき肉など) スープ</p>	<p>じゃが芋の皮をむき茹で、片栗粉、強力粉を加えて練る。具を包み茹でる。(スープに入れ煮る)</p>
<p>とうふアイス (6人分)</p> 	<p>とうふ 1丁 卵白 1個分 生クリーム 200cc 砂糖 75g</p>	<p>とうふを軽く水切りする。卵白と砂糖1/2を泡立てる。生クリームと砂糖1/2を泡立てる。豆腐を加え混ぜて、凍らせる。</p>
<p>えごまチョコ</p> 	<p>えごま粒 適量 チョコレート 適量</p>	<p>えごまを乾煎りする。湯熱で溶かしたチョコレートを混ぜ、ラップの上に薄くし冷ます。</p>

提案レシピ