



ふくしま応援シェフと県内高校生のコラボレーションによる 新メニュー開発プロジェクトがスタートします！

県では、福島の未来を担う県内の高校生に県産品への愛着を醸成することを目的に、ふくしま応援シェフと県内高校生による県産食材を使った新メニュー開発プロジェクトを実施します。

是非取材いただきますようお願いいたします。

なお、取材を御希望の場合は、別紙取材申込書に記入の上、取材希望日の前日までに当課へメールにてお申し込みいただきますよう、併せてお願いいたします。

記

1 概要

ふくしま応援シェフと県内の高校生がコラボレーションし、授業の中でふくしまオリジナルのメニューを企画・開発する。

2 内容・スケジュール

- (1) 第1回授業（生徒と応援シェフの顔合わせ、新メニュー考案）
- (2) 第2回授業（メニューの試作、シェフからのアドバイス）
- (3) 第3回授業（メニューの試作、シェフからのアドバイス、最終調整）
- (4) 新メニュー発表会 ※令和元年12月頃を想定

3 ふくしま応援シェフ×参加高校 コラボレーション組み合わせ

- (1) 郡山女子大学附属高等学校×ドミニク・コルビ（フレンチ割烹 ドミニク・コルビ）

	日時	場所
第1回授業	令和元年8月22日（木）10:00～	郡山女子大学附属高等学校（郡山市開成三丁目25番2号）
第2回授業	令和元年10月17日（木）10:00～	
第3回授業	令和元年10月31日（木）10:00～	

- (2) 福島県立耶麻農業高等学校×櫻井 正（中国料理 謝朋殿 大崎ニューシティ店）

第1回授業	令和元年9月25日（水）11:00～	福島県立耶麻農業高等学校（喜多方市山都町字上ノ山平4299番地1）
第2回授業	令和元年11月6日（水）11:00～	
第3回授業	令和元年11月20日（水）11:00～	

- (3) 福島県立磐城農業高等学校×富澤 浩一（日本料理 よし邑）

第1回授業	令和元年10月29日（火）10:45～	福島県立磐城農業高等学校（いわき市植田町小名田60）
第2回授業	令和元年11月12日（火）10:45～	
第3回授業	令和元年11月26日（火）10:45～	

<ふくしま応援シェフ概要>

県産食材の活用やPRなどを通して福島県を応援していただいている料理人の方々(料理ジャンル問わず、料理研究家等を含む)。令和元年8月19日現在、203名が登録している。(県内94名、東京都80名、その他29名)

<プロフィール>



■洋食

ドミニク・コルビ(フレンチ割烹 ドミニク・コルビ)

1965年、フランス出身。
パリの「ル・ダストヴァン」やホテルインターコンチネンタルパリで修業を重ね、1991年「ラ・トゥールダルジャン」パリ本店副料理長に就任。
その後来日し、「ラ・トゥールダルジャン東京店」やホテルニューオータニ大阪「サクラ」、「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」で腕を振るい、現在は『フレンチ割烹ドミニク・コルビ』のオーナーシェフを務めている。



■中華

サクライ タダシ シャホウテン
櫻井 正 (謝朋殿 大崎ニューシティ店)

1965年、埼玉県出身。
高校卒業後、謝朋殿新宿店を振り出しに、樓外樓飯店、第一ホテル東京ベイ等で修業を重ねる。2007年、四川豆花飯荘 東京店の開業にともない副料理長に就任。
現在は「謝朋殿 大崎ニューシティ店」の料理長を務める。



■和食

トミサワ ヒロカズ むら
富澤 浩一 (日本料理 よし邑)

1962年、山形県出身。
関東、関西にて幅広く経験を積んだ後、現在は「よし邑」の総料理長として腕を振るうとともに、様々な師範や理事長を担当し、料理界の発展に貢献している。
東京都優秀技能章、江戸の名工、文化庁長官表彰をはじめ、受賞経験多数。

ふくしま応援シェフと県内高校生による 新メニュー開発プロジェクト取材申込用紙

1. 申込方法 以下の記入欄に必要事項をご記入の上、取材希望日の前日までにメールにてお申し込みください。
2. 注意事項 申込用紙には取材される方全員の氏名を記載してください。

問い合わせ先 TEL024-521-7296 県産品振興戦略課 主幹兼副課長 じゅうにしよ 十二所

取材申し込み先： 福島県県産品振興戦略課 じゅうにしよ 十二所 行
(e-mail trade-promotion@pref.fukushima.lg.jp)

貴社名：	e-mail：
TEL：	FAX：
ご芳名	
取材希望日をご記入ください。	
実施高校	日時