

食文化セミナー開催!

food culture seminar

- 日時…平成27年12月1日(火)
13:30~15:00(開場13:00)
- 会場…栃木県総合文化センター 3階特別会議室
- 定員…150名(先着順)
- 参加費…無 料

● 講演 / 「おいしい栃木の未来像～風土が創る食・農・観光～」

● 講師 / 音羽和紀氏 (オトワレストラン オーナーシェフ)

栃木県内には、豊かな自然の中で生産されたおいしい農産物や、それらを原料とした優れた加工食品がたくさんあります。また、日本人の伝統的な食文化に対する関心が高まっております。このセミナーは食文化について、より身近な話題と感じ、「食」に対する関心を持っていただき、伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活について、多くの方々に再認識していただくことを目的に開催します。講演では、観光先進国フランスにおける地域の食産業への取組や食ブランド化の事例を参考に栃木の食産業の未来像や、子供たちへの食育や次世代への事業継承の取組などをお話します。多くの皆さまの参加をお待ちしております。



講師紹介

Kazunori Otowa

1947年栃木県宇都宮市に生まれる。大学卒業後、ドイツ、スイスにおける修業を経てフランスへ。“厨房のダ・ヴィンチ”と云われたアラン・シャベルに日本人として初めて師事。帰国後、「新宿中村屋」料理長を務め、1981年、地元宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業。以後、地元を拠点に自らの集大成「オトワレストラン」(2007年)やレストランバー、デリカショップ等を経営。また、食育教室「食の寺子屋」、小中高校における授業や、地域の食材を生かす料理の開発、食品企業等との連携、栃木県「とちぎ未来大使 食の外交官」として県の活動を支えるなど、創業34年を迎える現在もなお精力的に活動中。

● 主催 / 一般社団法人栃木県食品産業協会 ● 後援 / 栃木県・全国農業協同組合連合会栃木県本部 (JA全農とちぎ)

食文化セミナー参加申込書

● 申込先:(一社)栃木県食品産業協会 行

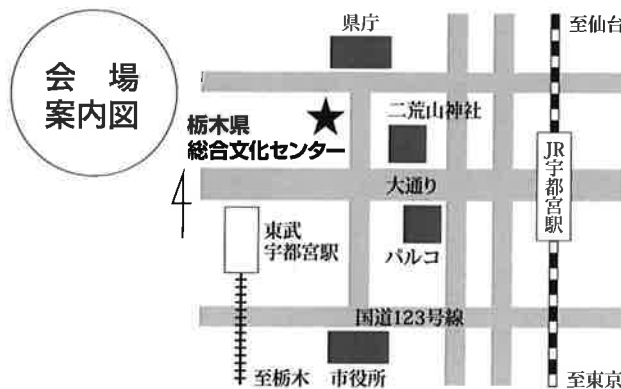
● FAX/028-647-0366 ● E-mail/fia@tochi-shoku-kyou.jp

お申し込みは下記申込書に必要事項を御記入の上、**FAX**または**郵送**でお願いします。
メールの場合は必要事項を記載し、上記アドレスまで送付ください。
 また、個人でお申し込みの方は会社名等の記載は必要ありません。

会社名		
所在地(住所)		
連絡先	TEL ()	FAX ()
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職

【個人情報について】

御記入いただきました情報は、事務連絡及びセミナー・研修の御案内のみに使用し、それ以外の目的で使用することはありません。



電車をご利用の場合

- JR宇都宮駅下車
バスで最寄りのバス停「県庁前」から徒歩約3分、またはタクシーで約5分
- 東武宇都宮駅から徒歩約10分

バスをご利用の場合

- 「県庁前」から徒歩約3分

お車の場合

当施設には一般来館者用駐車場がございません。
 なるべく公共交通機関をご利用くださるようご協力ください。
 または周辺の有料駐車場をご利用ください。

お問合わせ

一般社団法人栃木県食品産業協会

〒320-0047 宇都宮市一の沢2-2-13 とちぎアグリプラザ内

● TEL/028-648-4609 ● FAX/028-647-0366