



飲食店関係事業者様向け 令和5年度「食パラダイス鳥取県」

食の極みステージアップ 実技セミナー

2024.1.17(WED) 13:30～開催

富山市石倉町で「旅の目的地となる店づくり」を実践し、ミシュランガイドで1ツ星を獲得されたイタリア料理店「ひまわり食堂」のオーナーシェフ田中穂積氏をお迎えし、鳥取県産食材を使用し、実際に調理をしていただく実技講習会を開催します。

田中シェフの料理の特徴は、国内外レストランでの修業で培った、高い技術に裏打ちされたインスピレーションあふれる新作の数々。新鮮な地元の食材を主役に据え、その持ち味を存分に引き出し、全国の食通を惹きつけています。

更なるステージアップを目指す飲食店関係事業者の皆様、是非、この機会に田中シェフの技を間近で見て・味わって・感じてください。

参加費
無料

対象者 県内飲食店、事業者

会場 丸由百貨店5階「TOTTORIPLAY'S プレイヤーズキッチン」
(鳥取市今町2丁目151)

スケジュール 13:00 受付開始
13:30 講習会開催(試食有)
終了予定時間 16:00

定員 15名 ※定員になり次第、申し込みを締め切ります。

申込方法 裏面をご確認ください。
申し込み期限／^倉6年1月12日(金)必着



講師紹介

田中 穂積 (Tanaka Hodumi)

「ひまわり食堂」オーナーシェフ

1975年、富山県生まれ。大学卒業後、1年間バックパッカーとして世界を旅する。27歳くらいまで建設業に携わっていたが、一念発起して興味をもっていた料理の道へ。イタリアで本場の味を学び、東京都内のレストラン数件で腕を磨く。2013年、Uターンで富山市石倉町にイタリア料理店「ひまわり食堂」を開業し、2023年4月に10年目を迎える。オーナーシェフとして、独自のアイデアを活かしたイタリア料理を提供。「ミシュランガイド北陸2021 特別版」で1ツ星獲得(2021年5月19日発表)。



食パラダイス鳥取県

食の極みステージアップ実技セミナー 参加申し込みについて

申し込み期限／令和6年1月12日(金)必着

申し込み方法	(1)ファクシミリ送信される場合 下表をご記入の上 0857-21-0609 へ送信してください。	(2)メールで送信される場合 下表をご記入の上、内容を 「shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp」 に送信してください。
--------	--	---

回答様式

鳥取県食パラダイス推進課(鳥羽)宛

令和5年度「食パラダイス鳥取県」食の極みステージアップセミナー 申し込み書

会社名 店舗名			
住所	(〒 -)		
申込者	フリガナ	TEL	
	氏名	FAX	
	参加人数 人	E-Mail	

特記事項があれば記載ください。

問い合わせ先
申込先

鳥取県商工労働部兼 農林水産部市場開拓局 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL:0857-26-7853 FAX:0857-21-0609 Email:shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp