地産地消応援事業

全調理師会がお届けする 十勝の味覚。

試される大地。北海道

第15回 美味とかち大収穫祭

<開催日時>

9/26(水)

北海道ホテル

帯広市西7条南19丁目
TEL(0155)21-0001

第1部 <入場無料>

10:00~16:00

- 食品展示 協力/(有)五日市・サッポロウエシマコーヒー(株)
- 食器、グラスの即売会 協力/(有)マルタカ・東洋佐々木ガラス(株)
- ジュニアシェフ 展示料理コンクール 協力/帯広調理師専門学校

テーマ 「十勝の素材をおいしく活かして」

- 平成23年度 調理技能コンクール全道大会 受賞メダル・賞状展示

10:30~12:00

- フランス料理講習会

講 師 吉岡 将之 氏
旭川グランドホテル 総料理長

1974年 道立留萌高等学校卒業
75年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業
そのまま大阪のレストラン・ホテルで修行
83年 故郷の旭川に戻りニュー北海ホテル入社
86年 退社 自営(鉄板料理)やレストランチーフを経て
94年 旭川グランドホテル立ち上げに参加 宴会厨房に配属
2005年 洋食料理長兼レストランシャンドール料理長
06年 副総料理長
07年 総料理長に就任 現在に至る

主催/(公社)全日本司厨士協会 帯広支部
協賛/サッポロウエシマコーヒー(株)
北海道森永乳業販売(株)

13:30~15:30

- 十勝の食材をテーマに料理人が魅せる「シェフズ テーブル」 主催/帯広市食産業振興協議会
十勝産小麦支援協議会
協力/(有)五日市・道東ライス(株)・鎌田きのこ(株)

テーマI 九州特産品「さくら肉」の馬って、十勝生まれ?

九州熊本県の郷土料理でおなじみの「馬刺し」「さくら鍋」。
その馬の多くは、北海道は十勝から輸送されます。そんな流通関係の方のお話や、本場九州から料理人の方を招いて伝統的な「馬肉料理」の数々をご紹介頂きます。

テーマII 十勝産小麦の生パスタ 「ご当地グルメ 新メニュー発表会」

小麦生産量の上位を独占する十勝。十勝産小麦100%の生パスタを使ってご当地グルメを創りたい。そんな気持ちの料理人が集まってメニュー開発をしました。熱い想いを語り、料理のデモンストレーションと試食を通じて十勝小麦100%の生パスタ「ご当地グルメ、新メニューの発表会」を開催します。

第2部 <前売りチケットをお求め下さい。>

18:30~20:30 チケット6,000円

食べて飲んで大抽選会! たくさん楽しんでいただきます。

- 全調理師会がお届けする美味しい十勝グルメフェスタ「丸ごと味わうおいしい十勝」

十勝の生産地(人)を応援する「美味とかち大収穫祭」
地産地消・食育様々な取組や、十勝に住む人、十勝を訪れる人に対する食文化の発信を応援します。

主催/社団法人 北海道全調理師会 帯広支部

共催/ 北海道日本料理研究会帯広支部 帯広調理師信友会・(公社)全日本司厨士協会帯広支部・(社)日本中国料理協会帯広支部
(社)日本バーテンダー協会帯広支部・帯広寿鮨調理師会・帯広喫茶連合会・帯広麺部会・帯広調理師専門学校

後援/ 北海道十勝総合振興局・帯広市・大樹町・広尾町・帯広商工会議所・大樹町観光協会・(株)広尾産業流通振興公社・帯広信用金庫・帯広食産業振興協議会・十勝ナチュラルチーズ協議会・北海道菓子工業組合十勝支部・帯広洋菓子協会・JA北海道中央会帯広支所・十勝地区農協組合長会・ホクレン帯広支所・十勝農業協同組合連合会・JA帯広かわにし・JA帯広大正・JA中札内村・JAおとふけ・JA木野・JA士幌町・JA鹿追町・JA十勝清水町・JAめむろ・JAさつない・JA幕別町・JA忠類・JAうらほろ・JAさらべつ・(有)五日市・サッポロウエシマコーヒー(株)・よつ葉乳業(株)・道東ライス(株)・鎌田きのこ(株)・北海道新聞帯広支社・十勝毎日新聞社・NHK 帯広放送局・HBC帯広放送局・STV帯広放送局・OCTV・FM-JAGA・FM-WING