

魚の美味しいまち鶴岡キャンペーン特別企画 /

鶴岡料理人が美味しく食べる調理法を伝授！

# パパっとお家で 魚ごはん講座

**参加費** 無料 **参加定員** 各回20名

**開催時間** 各回 午後2時半～午後4時

**開催会場：** 鶴岡駅前マリカ1階  
FOODEVER (文化体験スペース)

第1回  
11/18  
(水)

**食材：のどぐろ**  
**講師：奥田政行氏**



アル・ケッチャーノオーナーシェフ。05年より食の都庄内親善大使を務める。2010年には第1回辻静雄食文化賞、農林水産省第1回料理マスターズを受賞。日本各地でレストランをプロデュースし地方の食材の情報発信に尽力している地産地消を代表するシェフ。

第2回  
11/24  
(火)

**食材：ぶり**  
**講師：齋藤翔太氏**



庄内ざっこ料理人。鶴岡No.1次世代料理人決定戦の初代グランプリに輝く。鶴岡食のアンバサダー。仙台市内のホテルで修行し、帰郷後は故郷の食文化の素晴らしさと生産者の想いを料理を通じて発信できる料理人を目指して邁進している。

第3回  
12/1  
(火)

**食材：さけ**  
**講師：木村英之氏**



ベルナール鶴岡副料理長。鶴岡No.1次世代料理人決定戦で準グランプリを受賞。鶴岡食のアンバサダー。東京で4年間和食の基礎を学び、2002年からベルナール鶴岡の和食部門に従事している。地元食材で安全・安心を第一に丁寧な料理がモットー。

第4回  
12/9  
(水)

**食材：まふぐ・さわら**  
**講師：須田剛史氏**



魚匠ダイニング沖海月料理長。鶴岡No.1次世代料理人決定戦で準グランプリを受賞。鶴岡食のアンバサダー。全国技能グランプリ大会では日本料理の部において、第29回・30回大会で敢闘賞4位を受賞。フグ調理のスペシャリストとしても活躍している。

お問い合わせ・お申し込みはこちらから

鶴岡食文化創造都市推進協議会 (鶴岡市役所内)  
☎0235-25-2111 (内線527、528、592)

〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25  
【受付時間】 8:30～17:00 (平日のみ)



この講座は10月28日（水）～12月27日（日）に市内140店舗以上の飲食店・旅館等で開催する「魚の美味しいまち鶴岡キャンペーン」の特別企画として開催！家庭でも「さばける・作れる・食べれる」地魚料理をテーマに、鶴岡を代表する4名の料理人が調理法と調理のポイントを伝授します！



## 【新型コロナウイルス感染症対策にご協力をお願いします】

1. この講座は感染症予防のため調理実習は行わず、講師の調理を見て、お話を聞いていただくスタイルで実施します。
2. ご参加頂く皆様のマスクの着用をお願いします。
3. 咳や発熱など、体調のすぐれない時には参加を見送ってください。
4. こまめな手洗いと手指の消毒を行ってください。
5. 講座の最中はなるべく会話はお控え頂き、飛沫感染の予防をお願いします。

## お申込み方法

FAXまたはお電話でお申込みください

※先着順となります。定員に達し次第、締め切りとなります。

※第1希望から第4希望までに参加ご希望の講座（例:1講）をご記入ください。

（第1希望は先着により優先的にご案内します。第2希望以降は空き状況を見て参加の可否をご連絡致します。）

FAX申込書		FAX送信先	0235-25-2990
ふりがな ご氏名		お電話番号	
第1希望		第2希望	
第3希望		第4希望	

※記入いただいた個人情報は、セミナーに関する申込受付、連絡等のみに使用させていただきます。

皆様へ

この講座は、参加できなかった方や市民の方々に広く内容をご覧いただき、家庭での地魚調理を促進するため、講座の様子を撮影し、YouTubeや当協議会のHPなどで配信、視聴できるようにいたします。参加者の皆様には、その旨を事前にご理解とご承諾の上お申込みいただきますようお願い致します。