

1. 応募資格 鶴岡市内の料理人もしくは食をナリワイとする人
2. 募集定員・受講料 各回で異なります。表面をご確認ください。
3. 申込締切 各回1週間前までとしますが、定員になり次第締切りますのでお早めにお申し込みください。

注意：新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の為、今年度は鶴岡市内の方に限定して開講します。
ご理解をお願いします。

講師紹介



第1講
チン・
イージア氏

シンガポール出身。中華系。
シンガポール国立大学（生命科学専門）を卒業後、西松建設、三菱UFJ銀行など現地の日本企業に就職。
その後JETプログラムで国際交流員として昨年8月から日本へ。現在は鶴岡市食文化創造都市推進課で活躍中。



第2講
鈴木たすく氏

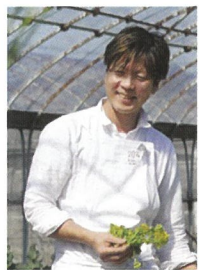
平成23年の東日本大震災を機に独立。主に事業計画策定支援、事業再生支援、資金繰り支援、事業承継支援などが専門分野。
商工会・商工会議所主催の経営計画作成セミナーや創業塾講師、中小企業大学校主催の研修講師を務める。



第3講
北沢正和氏

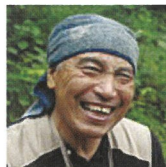
佐久市で公務員20余年勤務後、1992年八ヶ岳山麓の山里で古民家を再生し、蕎麦と創作料理の店「職人館」を開館。地場産食材と職人技を融合した農家レストランの草分け的存在。2010年農林水産省第1回「料理マスターズ」では全国7人の料理人受賞の一人に選ばれる。2016年 同賞シルバー賞受賞。

第4講
小林寛司氏



和歌山県出身。大阪のイタリア料理店に勤務後渡伊。1998年「アイーダ」を開業。店横にある畑で自ら育てた野菜やハーブを使い“ここでしか味わえない”料理を届ける。「Top 100 Best Vegetables Restaurants 2019」ではアジア最高の17位に。著書に『自然から発想する料理』（柴田書店）。2020年7月には「情熱大陸」出演。

第5講
加藤章氏・鈴木正氏



ひやくねん森の
管理人
孟宗竹研究会
九郎竹炭



農村環境保全指導員
フォワード三瀬
代表取締役社長

第6講
奥田政行氏



高校卒業後、東京のイタリアン、フレンチなどで働く。26歳で帰郷し、ホテルの料理長を経て、農家レストランでシェフを務め、2000年に【アル・ケッチャーノ】をオープン。09年、東京銀座に【ヤマガタ サンダンデロ】を開店。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。

お申し込み方法 下記ご記入の上FAXもしくは直接ご提出申し込みをお願いします。

※新型コロナウイルス感染症対策として参加者の連絡先の把握にご協力をお願いします。

FAX申込書		FAX送信先	0235-25-2990
店舗名	参加者名		
お電話番号	ご住所		
E-mail	参加申込講座を○で囲んでください。 全講・1講・2講・3講・4講・5講・6講		

※先着申込順のため希望に添えない場合がございます。

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

新型コロナウイルス感染症対策について

- ・参加者はマスクの着用をお願いします。
- ・咳や発熱等、体調がすぐれない場合は参加を見送ってください。
- ・受付での体温測定および手指の消毒にご協力をお願いします。

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 担当：小野

〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25

電話 0235-25-2111 (内線592)

令和2年度文化庁文化芸術創造拠点形成事業

