

鶴岡市は令和6年にユネスコ食文化創造都市認定10周年を迎えました

食の共創セミナー

令和7年度 料理人育成事業

Vol.1

食を共に考え分かち合う「FOOD COMMONS」を学ぶ

7.11²⁰²⁵ **金** 14:00 - 16:00

会場：ショウナイホテル スイデンテラス

対象：鶴岡市内の料理に関わる職業の方、
漁業・水産関係者 など

定員：20名

受講料：1,000円 (当日受付)

講師：長谷川 大樹さん (株式会社さかな人)

ゲスト：北嶋 靖憲 さん (鎌倉 北じま)
佐藤 治樹 さん (出羽屋)

海と山と
山と海と

- ☐ デモンストレーション
海の命の扱い方を見て食べて学ぶ
- ☐ 講師・ゲストによるトークディスカッション
海と山「出会いもの」の引き出し
- ☐ レクチャー
海と山を生きる 分かち合う食のかたち

お申込みはQRコードから

申込締切
7.8 **火**



講師：長谷川 大樹 (はせがわ ひろき)

1976年、東京都出身。大学卒業後、広告会社勤務などを経て現在の魚の仲買人になる。神奈川県横須賀市の長井漁港を拠点として現在約300軒の飲食店に卸す。中国料理「茶禅華」、フレンチでは「レフェルヴェソンス」や「シンシア」、イタリアン「FARO」、日本料理「てのしま」など、星付きレストランから海外の寿司店までジャンルは多様。今回トークゲストにお招きする「鎌倉 北じま」もその一つ。午前中は港で魚を買い付け、午後は山で野草や山菜の採集を行う。自然と対峙し、海山と料理人をつないでいる。

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 担当／池野 Tel 0235-35-1185
企画運営：合同会社Maternal
協力：出羽屋／ショウナイホテル スイデンテラス



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA