



晴れの日お料理 初実食!!

幸せを呼ぶ SF研究会

オンラインセミナー

山形県鶴岡市の某有料ホームのご利用者さんにお食事を提供致します。

日時 2021年 2月9日(火) 13:30~15:00

参加費 ¥1,000

配信 ZOOM オンラインセミナー

チケットのご購入はこちらより▶



※当日参加ができない方には YouTube 動画のリンクをお知らせします。
アーカイブで御覧ください。

1

調理方法の説明

延味克士 (うしお荘) × 五十嵐督敬 (blanc blanc gastropub)

2

トークディスカッション

テーマ「これからの外食産業への期待」



延味克士 うしお荘支配人

幸せを呼ぶ SF 研究会代表。
「荘内日本料理向上研究会副会長」、現在の
「湯野浜うしお荘」料理長を経て、現在は
支配人を務める。



小川豊美 管理栄養士

株式会社とよみ代表。鶴岡にて「オープンハウス養」
老人ホーム・デイサービスの代表も務める。

五十嵐督敬 blanc blanc gastropub

鶴岡駅前にオープンした地元の旬の食材と
海外の美味しい食材を使った西洋料理店
「blanc blanc gastropub」のシェフ。



瀬尾利加子 ファシリテーター

「鶴岡食材を使った嚙下食を考える研究会」
「株式会社瀬尾医療連携事務所」の代表。
地域と医療をつなぐ、知る人ぞ知る、連携
コーディネーター。



当日のメニュー

- A. 鶴岡産ササニシキと地魚握り寿司
- B. 冬野菜と鶴岡三元豚の柔らか煮
- C. 寒鱈白子のグラタン
- D. どんがら汁 摘入れ仕立て
- E. デザート ティラミス

※写真はイメージになります。
当日のメニューとは異なる場合もございます。