

佐伯市食のまちづくりアドバイザー事業

平成28年

9月5日
(月)～6日(火)

【事業概要】

佐伯市には、豊かな自然に育まれた海・山・里の食材や、高い技術によって加工される加工食品が豊富にあり、これらの食材及び加工食品や既存店での食材提供について、専門家がアドバイスをを行うとともに販路の拡大を図り、市内の食材生産者及び食品加工業者や飲食業の活性化支援をすることを目的としています。

アドバイザー紹介

日本各地で地域の食材を活用したメニュー開発や食文化に関するセミナーを行ってきた実績を持つ「未来食堂」

代表もりおか まりこ様

2008年に食専門のコンサルティング会社である株式会社キースタッフに入社。地域農業振興のための商品開発、ご当地グルメ開発、メニュー開発、農村レストランのプロデュース、地域の食材を活用した健康料理のセミナー企画から講演などを手掛ける。

2013年に独立し、地域の食文化を継承するため引き続き同社の連携コンサルタントとして活動している。

また、テーブルコーディネーター、フードスタイリストの資格も持ち、日本の伝統工芸、和の素材を現代に生かした食空間づくり、ライフスタイルの提案など、料理から食空間づくりまでトータルプロデュースを手掛ける。



ご興味のある方は、ぜひ、ご参加下さい！

佐伯市にある食材を用いた新たなレシピ開発を実践します

- ☆ 今回は、ブリまたはハマチ、生姜又はニラ、ジビエ(猪・鹿)をベースとした3品のメニュー創りに挑戦します！

加工品品評・相談会

講師が、ご試食等をさせていただきます、

- ☆ 加工食品へのアドバイスをいたします！
- ☆ 既存の商品の、更なる魅力を上げる為のアドバイスをいたします！

連絡先

佐伯市役所 商工振興課 TEL 22-3943 FAX 22-0025

Eメールアドレス

syokou@city.saiki.lg.jp (担当:佐保)