

<21世紀的ニッポン「地域」ブランド>

⑤大分県

# ヒラメ・乾し椎茸・かぼす生産日本一

## ～日本一の唐揚げ・天ぷら文化育む～

DL

**日時**：平成21年7月24日(金)11時00分～13時30分

**場所**：大分料理「坐来」(ざらい)(中央区銀座2-2-2新西銀座ビル8階)<http://www.zarai.jp/>

電話03-3563-0322 地下鉄「銀座一丁目駅」1分

**参加費**：~~お一人¥25,000~~ 《税込・試食付》 **特別価格 ¥18,000-**

DL

大分県民がこよなく愛する“とり天”。一口大の鶏肉をてんぷらの衣で揚げて、好みのたれで食べるという極めてシンプルな料理だが、民族、宗教のタブーに触れることなく、ソースを変えれば世界のどこの地域の味にもなるという変幻自由で単純かつ奥の深い料理だが、「だんご汁」「りゅうきゅう」「やせうま」・・・と、シンプルにして滋養に満ちた料理が多い。大分は関さば、関あじが有名だが、ヒラメの養殖、乾し椎茸、かぼすと日本一の質と生産量を誇る食材もたくさんある。

今回は、大分の食材・郷土料理からヒット商品のヒントを探るとともに、郷土料理を試食して研究いたします。お忙しい中とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご参加をお待ちいたしております。

### ◆スケジュール◆

- 11:00 受付開始
- 11:15 開会の言葉 (日本食糧新聞社 副社長・服部 博)
- 11:20～ **講演① 大分県の農・水産物の魅力とマーケット戦略**  
大分県東京事務所
- 11:50～ **講演② 農産加工品を生かした商品開発のヒント&世界の食情報**  
久保村食文化研究所 久保村喜代子氏
- 12:30～ **試食しながら、大分料理のお話しをお聞き致します。**
- 13:30 解散

DL

**日本食糧新聞社 外食・デリカ研究会** (担当：福島・服部) 電話03-3432-4664

日本食糧新聞社のセミナー情報は <http://www.nissyoku.co.jp/seminar/>

**【外食・デリカ研究会】**

**申込書 FAX：03-3459-4654**

会 社 名	
部署・役職／お名前	
ご 住 所	〒
TEL	
FAX	

※お申込後、請求書と詳細(地図)を送りいたします。