



野崎 洋光氏
(分とく山 総料理長)

福島県石川郡古殿町生まれ。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年支店「分とく山」を開店し総料理長となる。素材そのものの味を生かした料理と「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの共感を呼んでいる。



奥田 政行氏
(アルケッチャーノ オーナーシェフ)

山形県鶴岡市生まれ。鶴岡市のイタリア料理店「アルケッチャーノ」のオーナーシェフ。山形県にあって常に予約の取れない店として不動の人気を誇る。

卓越した食材を見る目と料理の見極め、組み合わせが“奇跡の皿を生む”と国内のみならず海外からも高い評価を得ている。

「食」のつどい in もりおか

「黄金の國、いわて。」の魅力の世界へ

～野崎 洋光 氏×奥田 政行 氏 講演会&交流会～

期日 平成28年7月3日(日)

会場 盛岡グランドホテル(盛岡市愛宕下1-10)

全体テーマ

「食」から始まる「ふるさと振興」

内容

第一部『トーク』セッション (15:00~17:25)

参加料/無料 定員/150名

◆ **講演 I (15:05~15:35)**

講師:野崎 洋光 氏

(日本料理「分とく山」総料理長)

◆ **講演 II (15:40~16:10)**

講師:奥田 政行 氏

(イタリア料理「アルケッチャーノ」オーナーシェフ)

◆ **パネルディスカッション (16:25~17:25)**

パネリスト:野崎 洋光 氏

奥田 政行 氏

小野寺 恵 氏

(料理研究家、メグミプランニング(盛岡市)代表)

全体進行:ふじボン

第二部『フード』セッション (18:00~20:00)

参加料/7,000円 定員/150名

野崎 総料理長、奥田 オーナーシェフお二人の監修による盛岡市や葛巻町を始めとする地元食材を利用した料理を味わいながら、講師との交流を深めます。

申込み先:岩手県盛岡広域振興局経営企画部

FAX:019-629-6529 MAIL:BA0001@pref.iwate.jp

※FAXまたはメールでお申し込みください。定員になり次第受付を終了いたします。

申し込み期限
6月22日(水)

氏名	企業・団体名	第一部 (トークセッション)	第二部 (フードセッション)
様			
TEL		参加するセッションへ○をご記入ください	
MAIL			

問い合わせ:TEL 019-629-6511(岩手県盛岡広域振興局 経営企画部)

主催:岩手県盛岡広域振興局 共催:盛岡市、葛巻町(予定) 協賛:くずまき高原牧場、くずまきワイン(予定)