

令和6年2月吉日

報道関係者 様

大田市えごま・カモミール生産組合
組合長 竹下 正幸
久利・大屋ちいさな拠点づくり農村 RMO
会長 森山 護

「照沼シェフによる地元食材を活用したスペシャルランチ会」の取材依頼について
(ご案内)

春寒の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

平素は、生産組合や地域の活動につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、大田市の新たな特産品や水田の裏作として、えごま・カモミールの生産振興や面積拡大、作業の効率化(機械化)、加工、視察など様々な事業を実施させて頂いておりますが、この度、久利・大屋小さな拠点づくり農村 RMO 事業の一貫として、「照沼シェフによる地元食材を活用したスペシャルランチ会」を企画させて頂きました。

照沼シェフには、えごま・カモミールの料理への活用や、市内の地元食材をつかったスペシャルメニューを考案して頂き、「久利の集の場」のみなさんと一緒に試食会を開催させて頂きたく思います。

また、集の場のスタッフ、関係者による「気軽につかえる地元食材の調理方法」なども含めて企画し、地元食材のPRや消費拡大、地域の活性化に繋がることを主旨としております。

つきましては、大変ご多忙の折とは存じますが、取材についてご配慮いただきますよう、お願い申し上げます。

記

4. 開催日時・ 令和6年3月5日(火) 午前11時～ (1時間30分程度)
5. 会 場・ 久利まちづくりセンター 2階
6. 開催内容・ 別紙開催内容のチラシ添付
4. 事業主体・ ・ 久利・大屋小さな拠点づくり事業 「農村 RMO」
大田市えごま・カモミール生産組合
5. 問い合わせ・ 久利まちづくりセンター 担当:岩崎 ☎080-3478-5523
☎0854-82-5572
生産組合 事務局長 胡摩田弘孝 ☎090-3748-1613
6. その他・・・高齢者に配慮し、できればマスク着用をお願いいたします。

照沼シェフのスペシャルランチ会開催のご案内

地域食材（えごま・カモミール）の活用

ホテル日航東京やホテル一畑で総料理長をされていた照沼シェフを久利まちづくりセンターにお招きし、地域の食材を活用したスペシャルランチ会を集いの場に合わせ開催します。

開催日時：令和6年3月5日（火）

11：00～

開催場所：久利まちづくりセンター2F研修室

参加費：無料

主催：久利・大屋地区小さな拠点推進協議会 農村RMO

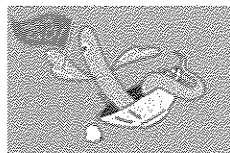
協賛：大田市えごま生産組合、大田市カモミール生産組合

メニュー： 久利丼（オリジナルメニュー）
サツマイモと白ネギの味噌汁
豚肉とキャベツ ソーセージのビゴストマト味
サラダ
カモミールカップケーキ
柚子ゼリー

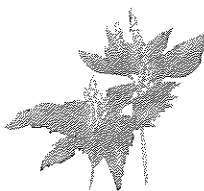
食材：



（三瓶サーモン）



（大アナゴ）



（エゴマ）



（カモミール）



（柚子）



（イチゴ）

照沼シェフプロフィール

- ・1977年 一ツ橋 如水会館
- ・1983年 全国社会保険会館
- ・1983年 シェラトン・グランデ・トウキョウベイ・ホテル
- ・1990年 ホテルクラウンプラザ豊橋
- ・1994年 ウェスティンホテル東京
- ・1996年 ホテル日航東京(総料理長2001年～)
- ・2007年 (株) フーデック代表取締役
- ・2007年 ホテル一畑総料理長

