

講師：(株)山際食彩工房 代表取締役 山際博美先生

# きのこ料理実演・試食会

～野生きのこをもとに作られた「なめこ」を使って～

福島県で開発した「なめこ」を使った料理実演・試食会を開催します。  
本県のきのこ料理の背景や文化を学び、受け継がれてきた野生きのこの  
食文化の理解とその魅力を発信できる人材育成を目的としています。  
ぜひご参加ください！！

定員：10名(定員になり次第、締切となります。)

応募対象：料理人、料理専門学校生 等

開催日時：平成31年1月30日(水) 14:00～16:00

開催場所：ホシザキ東北株式会社郡山支店(郡山市亀田1丁目51-15)

参加費：無料

申込方法：電話、Fax、メールにてお申し込み下さい。その際、お名前、  
住所、電話番号、職業(学校名)、年齢等をお知らせください。

※ 駐車台数が少ないため、乗り合いでお越し下さいますようお願いいたします。

緻密な肉質感と  
深い味わい！

## 福島県オリジナル なめこ新品種

歯切れの良さと  
さわやかな  
なめこの風味！

福島N5号



福島N6号



### 【事務局】

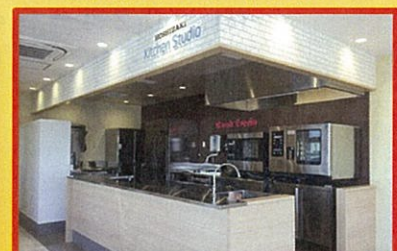
公益社団法人 福島県森林・林業・緑化協会

きのこ振興センター 担当：鳴美

TEL. 024-947-2188 FAX. 024-947-6926

mail. fukukinoko@iaa.itkeeper.ne.jp

会場：テストキッチン



※ 本事業は、福島県森林環境税を活用しています。