


**宮城の食材でつくる、伝統料理・創作料理の見た目も美しく美味しいつくり方の技術を伝えます。**

【基本情報】

住 所	仙台市青葉区天守台青葉城址					
名 称	及川 健 (宮城県護国神社奉賛部青葉城本丸会館 総料理長)					
電話番号	022-222-0218					
FAX番号	022-222-0249					
Eメールアドレス						
U R L	<a href="http://www.honmarukaikan.com">http://www.honmarukaikan.com</a>					
職業または業種	登録分野			活動		
日本料理技能士	食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等	その他
		○	○		○	
活動可能な地域						
全県						

【プロフィール】

- ・宮城県護国神社奉賛部青葉城本丸会館では、ずんだ餅やはらこめしなど常に伝統料理を県民や全国の観光客に提供して伝統料理の普及活動に、努めている。
- ・NHKてれまさむねでは、宮城の食材による地産地消をテーマにした料理番組に3年間生出演し地域の食文化の向上と地産地消の大切さを伝えた。これからも、みやぎ食材伝導士(三つ星)として宮城の食材を使った料理の技を伝えていきます。
- ・資格  
日本料理技能士、全技連マイスター、宮城県経営・技術強化支援事業エキスパート  
食育推進講座終了、(社)宮城県調理師会副会長、東北割烹研究会会長

【具体的な活動】

依頼先での、みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導ができます。

**【活動する上での留意事項】**

- ・依頼先での料理の講習会では、食材費などの必要な経費については、依頼者のご負担とさせていただきます。
- ・活動の時期は、月日と時間があえば随時行えます。

**【これまでの食育・地産地消に関する活動】**