


みやぎ食材伝道士で学んだ宮城県産の農産、畜産、水産物の安心安全な食材を育てる生産者のおもいの食材を使い、美味調理法の仕方をお伝えいたします。

【基本情報】

住 所	仙台市青葉区国分町3-8-17-203 (一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部 宮城県本部)					
名 称	鹿野 佐一					
電話番号	022-227-0643					
FAX番号	022-227-0644					
Eメールアドレス						
U R L						
職業または業種	登録分野			活動		
調理師	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】

調理師経験42年間各所のホテルで、ヨーロッパで学んだ基本を若い調理師さんに教えてまいりました。調理師学校外部講師、仙台市内の小学校、中学校で食育について調理実習をしながら食育について勉強会、平成21年、22年、ロシア・ニジェゴロド州において日本の食材を利用した料理講習会、宮城県知事のロシアでのレセプションで宮城県産の食材を利用した料理紹介。

(現役職)

一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部宮城県本部 会長

【具体的な活動】

- ・生産地に伺い、地元食材を使った料理講習会での講習、指導ができます。
- ・ランチを食べながら食材や生産者の話等の講演ができます。
- ・レストランでデモンストレーションをしながら料理教室ができます。
- ・ホテルの宴会場を使い、県内産の食材を使ったパーティー、美食会において食材や料理の講演ができます。

【活動する上での留意事項】

- ・料理講習会等は開催予定日の2ヶ月前までに御連絡いただき、ご相談しながら進めてまいります。
- ・食材費等の必要な経費につきましては、依頼者のご負担とさせていただきます。

【これまでの食育・地産地消に関する活動】