

報道各位

## ～若手料理人から伝える未来への道～ 市内専門学校4校で料理人特別講義を初開催



本市では、これまで若手料理人コンテストを4回開催し、次世代を担う料理人の発掘と育成を通じ、市産農産物の魅力を発信してきました。

昨年度の受賞者が、市内調理師専門学校の学生に対して調理実演を行うほか、料理人としての魅力ややりがい等を伝え、「食と農」への誇りと未来への活躍につなげます。

### ○特別講義日程一覧

学校名	新潟調理・製菓専門学校えぶろん	シェフパティシエ専門学校	国際調理製菓専門学校	新潟調理師専門学校
日時	10月18日(水)	10月23日(月)	11月7日(火)	11月21日(火)
時間	14:00～16:00	13:20～15:10	13:20～14:40	10:00～12:20
対象者	1、2年生 約50名	2年生 42名	2年生 26名	2年生 29名
講師	手紙 阿部 優礎氏 (若手料理人コンテスト2022 グランプリ)		万代シルバーホテル 高野 愛理氏 (若手料理人コンテスト2022 準グランプリ)	
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>旬の地元食材を使った料理の調理デモ</li> <li>講話 <b>料理人の魅力ややりがいとは？</b> <b>市産農産物の魅力</b> <b>将来設計について</b></li> </ul>			

私たちが学生さんへお話しします！



手紙  
阿部 優礎氏



万代シルバーホテル  
高野 愛理氏

### 「新潟市若手料理人コンテスト」とは？

本市の食の魅力を料理を通じて発信する若き料理人を対象にしたコンテストです。



新潟市  
若手料理人  
コンテスト



詳しくは  
こちら

### 【お問い合わせ先】

新潟市農林水産部食と花の推進課

TEL：025-226-1802 FAX：025-226-0021 担当：酒井、春川

別紙

## 取材申込書

新潟市食と花の推進課 食育・食文化担当行き

FAX : 025-226-0021

※取材いただける場合は、必要事項をご記入の上、**取材希望の講演会の2日前**  
**午後5時まで**に FAX にてお申込みください。

御社名 : \_\_\_\_\_

御芳名 : \_\_\_\_\_

取材日 : 10月18日(水) ・ 10月23日(月)

11月7日(火) ・ 11月21日(火)

参加人数 : \_\_\_\_\_ 名 (本人含む)

撮影の有無 : 無 ・ 有 (スチール・ムービー)

電話番号 : \_\_\_\_\_

FAX 番号 : \_\_\_\_\_