

令和5年3月16日

青森市政記者会 様

青森市農林水産部
農業振興センター所長

八甲田牛料理講習会の開催について

このたび、市内飲食店等での八甲田牛の活用を促すことを目的に、下記のとおり八甲田牛料理講習会を開催しますので、取材・報道をお願いします。

記

- 1 日 時 令和5年3月23日(木) 14:30~16:00
- 2 場 所 ホテル青森 3階 はまなすの間・善知鳥の間
- 3 内 容 (1) 挨拶
八甲田牛生産者協会 会長 ^{かねこ}金子 ^{はるお}春雄 氏
- (2) パネルディスカッション「八甲田牛の特性を知る」(会場:はまなすの間)
パネリスト: 資生堂パーラー銀座本店 調理長 ^{さくらだ}桜田 ^{あきひさ}明久 氏
資生堂パーラー銀座本店 レストラン店長 ^{すぎもと}杉本 ^{たつひこ}竜彦 氏
青森県調理師会 会長 ^{なみうち}浪内 ^{とおる}通 氏
八甲田牛生産者協会 会長 ^{かねこ}金子 ^{はるお}春雄 氏
※ コーディネーター: (株) フードコミュニケーション ^{なぎさ}なぎさ ^{なおこ}なおこ 氏
- (3) 調理実演 (会場:善知鳥の間)
講 師: 資生堂パーラー銀座本店 調理長 ^{さくらだ}桜田 ^{あきひさ}明久 氏
(サポート: 資生堂パーラー 総調理長 ^{くらばやし}倉林 ^{りゅうすけ}龍助 氏)
実演メニュー: フィレ肉の塩釜焼き (使用部位: フィレ)
炊き込みご飯 (八甲田牛の出汁使用)
しゃぶしゃぶ (使用部位: リブロース、スネ)
ビーフシチュー (使用部位: 三角バラ)
- 4 対 象 青森県調理師会会員、八甲田牛生産者・販売業者、学生など 60名(予定)
- 5 備 考 取材に当たっては、マスクの着用、アルコール消毒等の徹底にご協力をお願いします。

【問合せ先】

青森市農林水産部農業振興センター
担当: 技師 夏坂、主幹 吉崎
電話: 017-754-3596
FAX: 017-754-3595