

『秋田のお米と発酵食』 講習会

主催：秋田県

～申込方法～

裏面の申込様式をお使い
ください。
FAX、E-mail又はお電話で
ご連絡ください。
必ず事前のお申し込みを
お願いします。
申込〆切：7/26（金）

テーマは、「発酵食」と「お米」。

「米の国あきた」は、実は「発酵の国あきた」でもあり、特徴的な発酵食材が豊富なことも自慢の一つ。メニューの特色・秋田らしさを表現する一手としても、活用できる食材です。

大型観光キャンペーンを迎える今年、お越しいただくお客様に喜んでいただけるような『おいしいご飯と秋田らしさの食のおもてなし』につなげていただけるよう“お役立ち情報”をお伝えします。

観光に来られたお客様へ、秋田の特色を活かした、心に残る食のおもてなしにつなげていただくため、ぜひ多くの方の受講をお待ちしております。

○ 講習内容（各ブロックで実施する内容は同じです）

講座1 「おいしいご飯の謎をとく！炊飯のコツと秋田のお米品種情報」

講師 五ツ星お米マイスター 平沢敦 氏

タイムリーなお米の情報や、お米の品種とおかずの相性、おいしいご飯の炊き方をお伝えします。
※受講特典として、業務用向け「お米の炊き方」テキスト（全国のお米マイスターが作成）が
もらえます！

講座2 「秋田はおいしい！～ふるさと秋田の味のヒミツ～」

講師 秋田県総合食品研究センター 尾張かおる 上席研究員

全国誌やテレビでも取り上げられ、注目を集めている「秋田の発酵食材」。秋田の風土や地域、暮らしと関わりの深い「発酵食」の魅力、発酵食材の活かし方などお伝えします。
※発酵食の食べ比べを行い、秋田の発酵の面白さを体感していただく予定です！

○ 開催日時と場所（各会場とも、受付は午後1時30分より行います）

※会場の都合により受講人数が限られます。

□ 県北ブロック

平成25年7月29日（月） 午後2時～午後4時（先着50名）

【場所】 北秋田市交流センター 第1研修室（北秋田市材木町2-2 TEL:0186-63-2321）

□ 県南ブロック

平成25年7月30日（火） 午後2時～午後4時（先着50名）

【場所】 横手市旭ふれあい館 会議室（横手市猪岡字水上91-2 TEL:0182-36-1100）

□ 中央ブロック

平成25年7月31日（水） 午後2時～午後4時（先着100名）

【場所】 秋田県ゆとり生活創造センター遊学舎会議室
（秋田市上北手荒巻字堺切24-2 TEL:018-829-5801）

【講習会のお問い合わせ先】 秋田県観光文化スポーツ部 秋田うまいもの販売課
（TEL:018-860-2259 FAX:018-860-3878）