

報道発表資料の配付日時 1月28日(火) 15時00分

発表項目 (行事名)	地域食材を使ったメニュープロデュース作品発表会の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>札幌ベルエポック製菓調理専門学校が、石狩振興局の独自事業「いしかりの食のブランド化推進事業」による食育授業をきっかけに「特別講師 下國伸シェフ」の授業にて考案したオリジナルメニューを当該事業の関係者を招いて、次のとおり発表会を開催します。</p> <ol style="list-style-type: none"> 日時 令和7年(2025年)2月3日(月) 12:30~14:30 場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校 1階カフェスペース (札幌市中央区北1条西9丁目3-4) 内容 別添開催要領を参照 主な発表メニュー(予定) <ul style="list-style-type: none"> ・石狩地域の食材を使ったメニュー(4品) ・他の地域の食材を使ったメニュー(7品) <p>※ なお、メニューは、当日変更になる場合もあります。</p>		
参考	<p>○ 石狩振興局独自事業「いしかりの食のブランド化推進事業(「農」と「食」をつなぐサポーターづくり)」(令和4~6年度)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シェフや飲食店勤務を志す「次世代を担う若者」を対象に、石狩地域の農畜産物等の消費拡大を目的として、食育授業を実施。 <p><令和6年度> 豚肉やブロッコリーなどの生産者から話を聞いたり、生産現場を視察したりするなどの授業を3回実施。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	取材を希望される場合は、1月31日(金)までに下記担当に連絡願います。取材時に試食をご用意させていただきます。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	道政記者クラブ	
担当 (連絡先)	<p>石狩振興局産業振興部農務課 (担当者:山田)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5843 内線34-701</p> <p>公用スマホ 011-585-6104 内線42325</p>		

地域食材を使ったメニュープロデュース作品発表会 開 催 要 領

1 趣 旨

札幌ベルエポック製菓調理専門学校が、石狩振興局の独自事業「いしかりの食のブランド化推進事業」による食育授業をきっかけに「特別講師 下國伸シェフ」の授業にて考案したオリジナルメニューを当該事業の関係者を招いて、発表会を開催する。

2 主 催

北海道石狩振興局
札幌ベルエポック製菓調理専門学校

3 参集範囲

石狩市、新篠津村、沼田町、札幌市農業協同組合、新篠津村農業協同組合、ホクレン農業協同組合連合会、一般社団法人北海道養豚生産者協会、篠津中央土地改良区、石狩農業改良普及センター

4 日 時 令和7年2月3日（月） 12：30～14：30

5 場 所 ベルエポック製菓調理専門学校1階カフェスペース （札幌市中央区北1条西9丁目3-4）

6 内 容

- ・ 12:30 開会挨拶、評価方法の説明【専門学校】
- ・ 12:45～13:15 A班発表（30分） 【プレゼン→試食→質疑→評価】
- ・ 13:15～13:45 B班発表（30分） 【プレゼン→試食→質疑→評価】
- ・ 13:45～14:15 C班発表（30分） 【プレゼン→試食→質疑→評価】
- ・ 14:20～14:30 閉会挨拶 【石狩振興局長・沼田町役場】

7 その他

石狩地域の食材を使ったメニュー4品をはじめとして、全体で11品を予定している。

なお、石狩地域の食材を使ったメニューは以下のとおりであるが、時期的に入手不可能な物は石狩以外の物で代替して、イメージとして説明する。

- ・ 豚重【豚肉、米】
- ・ シューファルシ【キャベツ、タコ】
（シューファルシとは：フランス料理のロールキャベツ）
- ・ 洋風炊き込みご飯【ホッケ、米、椎茸、人参、さつまいも】
- ・ ソイの酢飯冷やし茶漬け【ソイ、米、大葉】