

平成26年 2月20日

報道関係者 各位

島原市食材を使った新メニューのお披露目について

島原市では、株式会社ぐるなびとの連携により、首都圏の新進気鋭のシェフによる、島原の食材を使った新メニューの開発に取り組んで参りました。昨年12月の食材探しの旅、3ヶ月のメニュー開発期間を経て、今般、新メニューが完成致しましたので、皆様にお披露目致します。

近年、観光においては、「食」の重要度が高まっており、地域の独自性を打ち出すことが求められています。新メニューは、島原の豊富な食材を使って、首都圏で活躍するシェフがアレンジを加えたオリジナルメニューです。

お披露目会には、生産者や地元島原で活躍する料理人の方々をお招き致します。皆様からご意見を頂戴し、島原の「食」の魅力を高めるべく、今後の取り組みに活かして参りたいと存じます。

つきましては、ご多忙の折、誠に恐縮ですがご取材くださいますよう、宜しくお願い申し上げます。

記

- 1 日 時 平成26年 2月24日 (月)
午前11:00～ (受付開始午前10:30～)
- 2 会 場 普明庵
(島原市田町691-9)
- 3 主 催 しまばらブランド営業本部
- 4 協 力 株式会社 ぐるなび、 普明庵
- 5 参考
 - シェフ (4名)
 - ・フ レ ン チ : 山下 敦司 「ARGO」
 - ・イタリアン : 鈴木 勇 「ISOLA SMERALDA ～丸ビル～」
 - ・和 食 : 下村 邦和 「SHIMOMURA」
 - ・パティシエ : 堀 健志 「AUX DELICES DE KENJI」



有明海にひらく湧水あふれる
火山と歴史の田園都市 島原

産業部 しまばらブランド営業課 (担当: 隼田)
〒859-1492 島原市有明町大三東戊 1327
TEL : 0957-68-5483 FAX ; 0957-68-1232
E-mail : brand@city.shimabara.lg.jp

■FAX返送先:

島原市役所 しまばらブランド営業課 隼田 行

FAX:0957-68-1232

長崎食材開発メニュー発表会！

～島原の食材と地元ならではの食べ方に新しい命を吹き込む～

開催日:2014年2月24日(月) 場所:普明庵

主催:しまばらブランド営業本部

21日(金)午前中までにご返信いただけますと幸いです。

☐ ご出席

☐ ご欠席

貴社名

御所属

御芳名

計 名

TEL

FAX

備考

ご取材いただく場合、希望される取材シーンを以下からお選びください

当日のご連絡は 担当:隼田 090-3011-5295まで

2月23日(日)

☐ シェフ前日仕込み@有明保健センター

2月24日(月)

☐ 試食交流会@普明庵