

令和5年度
静岡市食育セミナー

飲食店の方
必聴!

つくる人、食べる人の

外食×ヘルシー

で

付加価値づくり講座

令和5年6月13日(火)

14:00~16:00

参加費 無料

食べることは生きること

「食べること」は生きていくうえで欠かすことができない大切なものだけに変化する生活環境によって、様々な課題が生まれてきます。そのうちの一つに多様化した食提供への対応が挙げられます。

家庭以外で「食」をとることが多くなった今日だからこそ、

飲食業界においても「食」に「健康」という付加価値を追加することによる可能性を示し、

健康に配慮したヘルシーメニューの必要性の啓発及び普及促進を目指します。

Menu

1. 静岡市の「食を提供する側」の支援とした令和5年度食育事業の紹介。(静岡市職員からの説明)

2. 講話 テーマ

「健康をもっとおいしく、おもしろく」

食の提供を行う飲食店のシェフや経営者に対して、食べる人、つくる人のウェルビーイングの実現に向けたその道の有識者をファシリテーターに招いて実施。健康に配慮したヘルシーメニューを実際に提供している飲食店のシェフを招いて、メニュー提供に向けた体験談等の講話を実施。

会場

レイアップ御幸町ビル6階 6-C
静岡市葵区御幸町11-8 レイアップ御幸町ビル

講師

レストラン ロザート オーナーシェフ 笹俣 江梨子 氏
レストラン おんふらんず オーナーシェフ 田中 季次 氏

ファシリテーター

～健康をもっとおいしく、おもしろく～
一般社団法人 日本医食促進協会 草ヶ谷 咲代 氏

セミナー対象

飲食業界に関連する方(シェフ、経営者、調理師など)

募集人数

50名程度





レストラン ロザート
オーナーシェフ
ふじのくに マエストロシェフ
ささまた えりこ
笹俣 江梨子 氏



秋田県出身。1997年からパン・ケーキ・料理教室を主宰。その後、ホテルやレストランで研鑽を重ねて、プロを目指す。

2009年3月「クチーナクオーレ」をオープン。

2013年に移転し店名を改めた。

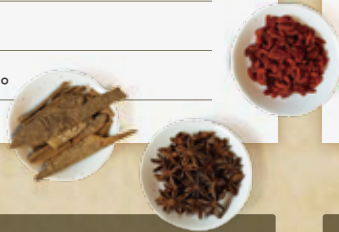
イタリアの郷土料理とワインのマリアージュが楽しめる温かい店作りを心がけている。製菓衛生師免許、ル・コルドンブルーディプロム取得。

東京電力専任講師も6年間務めた。

2018年には「スローフード富士山」の立ち上げメンバーとして参加。

2020年美味しい健康食を作る食の専門家資格メディシェフを取得。

2022年メディシェフプロ取得。



レストラン おんふらんす
オーナーシェフ
静岡県「The 仕事人
of the year」
たなか すえつぐ
田中 季次 氏



料理人一家に生まれ育ち、フランス料理を志す。

東京赤坂の「カフェ・ド・ニース」で修業を積み、静岡に戻ってからは沼津「淡島ホテル」のメインダイニング副料理長をはじめ、県内のレストランやホテルで料理長を歴任。

2006年に三島市芝本町に「ハートフルダイニングおんふらんす」を開業し、2018年に現在のホテル照明館2階へ移転した。

信条は「嘘と妥協はしない」。コロナ禍の苦境でも「逆に時間を店や自分自身のブラッシュアップに充てられたし、率先して県の事業にも参画するようになったのは良かった」という。

2003年静岡朝日テレビ「静岡料理王決定戦」優勝。

2022年メディシェフプロ取得。

申込み方法



電子申請システム
により申込

<https://logoform.jp/form/79j2/266800>

申込み期間

5月22日(月)～6月2日(金)

会場アクセス

JR「静岡駅」徒歩約3分 静岡鉄道 / 「新静岡駅」徒歩約5分

