気仙沼市

pressrelease

記者発表資料
令和元年9月6日（金）
産業部水産課（加工振興係）
担当：熊谷（29-6788）

東急ホテルズシェフが教える新しいカツオのレシピ

■東急ホテルズグループには，本市職員の研修受け入れ等，本市人材育成面でご支援いただいております。このご支援がきっかけとなり，本市の豊富な食材に着目していただき，食を通じた復興支援との観点から，今回の料理教室開催となりました。

■カツオ・サンマ・メカジキ等の本市における戦略的魚種の積極的な消費を市民へ促すとともに，魚食普及を図ります。今回は，カツオをメイン食材としとした料理教室を開催します。

■レパートリーが限られているカツオを一味違ったレシピで料理していただき，受講者の皆様にはカツオ料理のレパートリーを増やして，ご家庭でも楽しんでいただきたいと存じます。

【開催概要】

1 内　　容　カツオをメイン食材に使ったメニュー

2 日　　時　令和元年9月28日（土）午前10：00～

3 講　　師　赤坂エクセルホテル東急　料理長　エグゼクティブエキスパート　小川勝哉氏

4 場　　所　気仙沼市魚市場クッキングスタジオ（新魚市場C棟2階）

5 参 加 費　500円（食材費）

6 定　　員　24名（定員になり次第，締め切ります。）

7 持 ち 物　エプロン，三角巾，ハンドタオル

8 主　　催　気仙沼市魚食健康都市推進協議会

9 お申込み・お問い合わせ先　気仙沼市産業部水産課
気仙沼市八日町一丁目1-1
TEL：0226-29-6788（ｸｯｷﾝｸﾞｽﾀｼﾞｵ） 0226-22-3435（市水産課）
MAIL：suisan@kesennuma.miyagi.jp
受付時間：午前8時30分～午後5時15分（土日・祝日を除く）

【講師プロフィール】

小川　勝哉

赤坂エクセルホテル東急
料理長
エグゼクティブ　エキスパート

1969年　神奈川県横浜市生まれ。
1988年　調理師専門学校，国内フランス料理レストランで修行の後，フランスに渡り，ル・コルドンブルー本校、INFATH 等で研修の後帰国する。
1991年　株式会社プリンスホテルに入社。赤坂プリンスホテルで勤務の後，新横浜プリンスホテルのオープニングに参加。
1997年　横浜ベイホテル東急に入社。
2005年　宴会キッチンや各レストランシェフを経て，ホテルメインダイニング「カフェトスカ」のシェフに就任。
2014年　食材王国みやぎ大使　受嘱。
宮城県のフェア開催のほか登米市産のお米を供するなど，PR 活動に貢献したことが評価され委嘱が決定された。
2016年　ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター　受嘱。
10年以上にわたるニュージーランドフェアの開催などを通じ，ニュージーランド産牛肉とラムの魅力をより多くの方に伝えたことが評価された。
エグゼクティブ　エキスパート シェフに就任。
2019年　赤坂エクセルホテル東急　料理長・エグゼクティブエキスパート　就任。