人吉・球磨
風水・祈りの浄化町

人吉球磨の食材を活かした
地産地消の食の多様性対応の試食会

参加費無料！

2024年2月5日(月)

14:00~16:00 受付13:40

※試食会の状況によって時間の延長もあり

ひまわり亭

<持ち物>
①エプロン
②名刺
(名刺お持ちでない方は不要)

こんなお悩みはありませんか？

- ☑ 人吉球磨の素晴らしい食材を活かした「新感覚」料理を提供したい
- ☑ 野菜や穀物を中心に、食物アレルギーやヴィーガン対応料理を作りたい
- ☑ もっと様々なお客さんが来て喜んで食べていただきたい

講師

牧野 恭子

一般社団法人
人吉球磨観光地域づくり協議会
インバウンド事業マネージャー

大阪・東京で飲食業界・料理教室講師として経験。
8年前に故郷人吉球磨へ戻り、実家の「親父のガンコとうふ」で商品開発。
3年前からフードダイバーシティ社のコンサルを受け、「TERIYAKI GANMO BURGER」を開発し、ヴィーガン・ムスリム向けにも提供。
サスティナブルツーリズムを推進し、地元でインバウンド観光事業をサポート。

試食会調理サポート

本田 節 リュウキンカの郷 代表

相良村出身の農家。1989年「ひまわりグループ」を設立し、1998年「ひまわり亭」開店。2017年には「リュウキンカの郷」設立。地元の食を軸に次世代農村リーダーの育成に尽力。

試食会調理サポート・調味料解説

フードダイバーシティ株式会社
菅谷 照之
守護 彰浩

プログラム

- ☑ フードダイバーシティ（食の多様性）対応のおさらい
- ☑ 参加者と一緒に食事を作り、試食会（ハラール、ベジタリアン・ヴィーガン）

お申し込み

一般社団法人人吉球磨観光地域づくり協議会
担当宛
cc06020225@outlook.jp

申込(Google Form)

- 人吉球磨観光地域づくり協議会ではフードダイバーシティ、ウェルネス、サスティナブルの取り組みを推進しています。
- ハラール牛を取り扱う錦町のゼンカイミートのお肉も使用。