

令和元年度

入場無料

「食のおもてなし 調理師のつどい」

開催の御案内

食育の推進や本県来訪者への食を通じたおもてなし等に貢献いただいている調理師の皆さまに敬意を表すとともに、調理関係者及び県民の参加をいただき、食を通じたおもてなしの心の醸成に役立てるため開催いたします。

日時 令和元年 11 月 14 日（木） 13：00～14：30

会場 盛岡グランドホテル 祥雲（盛岡市愛宕下 1-10）

定員 100 人（事前申込不要、先着順）

内 容

◆表彰式

優良調理師岩手県知事表彰

「永年にわたり調理師関係団体の運営に尽力しその功績が顕著な調理師」及び「調理の業務に従事し調理技術の合理的な発展に尽力し食生活の向上に寄与した功績が顕著な調理師」を表彰いたします。

◆講演会

「食のおもてなしの心」

【演者】 小暮 剛 氏

（料理研究家・出張料理人・オリーブオイルのソムリエ）

国内はもちろん、海外も 95 ヶ国以上で、その腕を振るう「トラベリング・シェフ（出張料理人）」。

2005 年には、イタリアの名門オイリーブ園より、日本人初の「オリーブオイルのソムリエ」の称号を受け、その普及活動にも力を注いでいる。

各メディアからの関心度も高く、著書、講演実績も多数有り。熊本食の親善大使。



オリーブオイル&バゲットの試食もあります

【お問合せ】岩手県環境生活部 県民くらしの安全課（食の安全安心担当）
〒020-8570 盛岡市内丸 10-1 電話 019-629-5322（直通）

主催  岩手県

令和元年度

「食のおもてなし 調理師のつどい」

【プログラム】

内 容	時 間
開 場	12 : 30
【開 会】	
開 会	13 : 00
挨 拶 （岩手県知事）	
【第 1 部：優良調理師岩手県知事表彰】	
○ 表彰状授与 ○ 来賓紹介 ○ 受賞者挨拶	13 : 05～13 : 20
〈休 憩〉（記念撮影）	13 : 20～13 : 30
【第 2 部：講演会】	
演者：小暮 剛 氏 （料理研究家・出張料理人・オリーブオイルのソムリエ・ 熊本食の親善大使） 講演テーマ：「食のおもてなしの心」	13 : 30～14 : 30
【閉 会】	
閉 会	14 : 30