報道機関に依頼する事項に○をつけてください
①実施する事業の紹介　②催事等の参加者募集　③催事等の当日取材

報道取材情報（沼津市）　平成 31 年1月 21 日（月）発表

名 称 等	『沼津　Local Food Meeting ～素材を知り、学び、つながる会～ 』の開催
実施日時	平成 31 年2月5日（火） 13 時 00 分～15 時 45 分
場　　所	ゆうが沼津店（沼津市大手町 2-1-1 ポルト沼津 4F）
担　　当	産業振興部　農林農地課
	直通　055-934-4751　内線　2523

1　概　要　※詳細は添付チラシを御参照ください。

市内飲食店等を始めとする地域の飲食関連事業者を対象に、農産品を使用したメニューの試食等を中心とした交流・商談会を開催します。「沼津が誇る食材を知り、学び、つながる」がコンセプトであり、メニューの試食に加え、他の飲食店、農産品の生産者、青果市場や青果店といった流通業者との交流・商談やネットワークづくりが可能です。

2　目的・理由

本企画を通じて、飲食店等が農産品の使い方を知り、PRポイントや特色を理解することができるようにし、飲食店等でのメニュー化につなげることが目的です。また、飲食店、生産者、青果市場、青果店の交流やネットワークづくりを促進します。これらにより、地産地消（地場食材の認知度向上、消費拡大、生産振興）の推進を図ります。

3　特 徴

主催の沼津市・静岡県東部農林事務所、共催のJAなんすん、沼津商工会議所、沼津中央青果株式会社を始め、会場のゆうが沼津店他、様々な関係者が協力し合い、沼津市内の農水産物のPRを行う初めての試みです。和食・洋食・中華の各ジャンル毎に、市内の料理人による沼津の農産品を使用したメニューの試食（限定 60 食予定）が可能です。調理法やレシピも公開されるため、食材の使い方を学ぶことができます。

和食：美食倶楽部 蓮 伊藤 哲也氏
洋食：フランス料理 ヌーヴォサンス 平舘 亮治氏
中華：中国料理 王味 関口 寛氏

4　対象者　※飲食関連事業者向けのイベントとなります。

市内飲食店等を始めとする地域の飲食関連事業者　※参加料無料。入退場自由。
お申し込みは沼津市農林農地課（FAX:055-933-1412 又はメール nourin@city.numazu.lg.jp）まで。
当日参加も可能ですが、可能な限り事前のお申し込みをお願いします。

5　タイムテーブル（予定）

13:00～13:30　商談等
13:30～13:45　会場A【和食①】美食倶楽部 蓮 伊藤 哲也氏
13:45～14:00　会場B【洋食①】フランス料理 ヌーヴォサンス 平舘 亮治氏
14:00～14:15　会場A【中華①】中国料理 王味 関口 寛氏
14:30～14:45　会場B【和食②】美食倶楽部 蓮 伊藤 哲也氏
14:45～15:00　会場A【洋食②】フランス料理 ヌーヴォサンス 平舘 亮治氏
15:00～15:15　会場B【中華②】中国料理 王味 関口 寛氏
15:15～15:45　商談等

6 その他

※取材していただける場合は、恐れ入りますが事前に担当までご連絡ください。
※タイムスケジュール等は変更又は前後する場合がありますので、ご了承ください。

沼津の誇る「食材」を知り、未来へつなぐ

飲食関連事業社の皆様

沼津
Local Food Meeting

～素材を知り、学び、つながる会～

2019
2/5（火）
13:00-15:45 参加費無料
ご都合の良い時間にお越しください。

会　場

ゆうが沼津店
（静岡県沼津市大手町 2-1-1 ポルト沼津 4F）
公共交通機関かお近くの有料駐車場をご利用ください

沼津の「食材」と聞いて、何が思い浮かびますか？

ここ沼津には、この土地ならではの気候風土によって育まれた、素晴らしい食材が本当にたくさんあるんです。
沼津の飲食店や青果店、関係する事業者のみんなで、沼津の豊富な食材についてもっと知って、互いに学んで、そしてつながれる場所があったら。この会はそんな想いからスタートしました。
沼津のおいしい旬の食材の魅力をまずはもっと知っていただき、そして是非使っていただきたいと考えています。**（メニュー試食について、詳細は裏面参照）**

和・洋・中の料理人による沼津食材使用のメニュー試食・調理法＆レシピ公開も！

【和食】
美食倶楽部 蓮
伊藤 哲也
四季折々の厳選食材を使い、単にお腹を満たすだけでなく、「香り」「音」「視覚」等の五感で楽しめる料理を提供している。

【洋食・フレンチ】
ヌーヴォサンス
平舘 亮治
東京で修行後、渡仏。帰国後、東京から縁ありここ沼津へ。素材の持ち味を活かした心と身体に優しい料理を目指す。

【中華】
中国料理 王味
関口 寛
浙江省と江蘇省の料理を基本としながら更に日本的中国料理を取り入れたスタイルで、幅広い料理を取り揃え提供している。

- **沼津の農・水産品の商談ブースが出展**
  食材についての話だけではなく、実際にご試食頂きながら、商談いただけます。
- **飲食店・青果店・青果市場・生産者での交流やネットワークづくりが可能です**

カリフローレ

沼津ながた白ねぎ

大中寺いも

プチヴェール

寿太郎みかん

13:00〜15:45　ご自由に、沼津食材の各出展ブースをご覧いただけます

【沼津食材商談ブース（出展予定）】
カリフローレ・沼津ねがた白ねぎ・大中寺いも・プチヴェール・寿太郎みかん
へだたちばな・富士山茶抹茶・オリーブ・するがの極・沼津４漁協　他

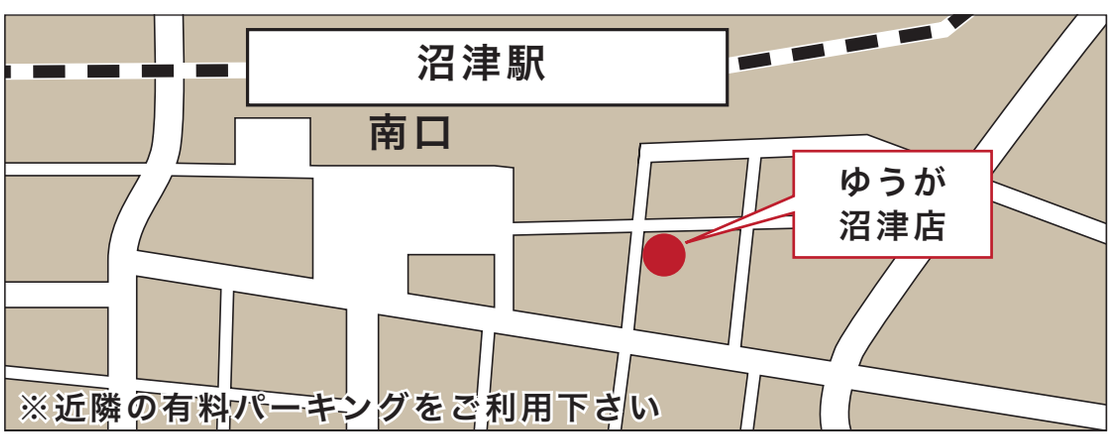
沼津食材メニュー試食 タイムスケジュール

どのお時間からでもご参加いただけます

使用食材（予定）：カリフローレ・沼津ねがた白ねぎ・大中寺いも・プチヴェール・寿太郎みかん
使用食材・調理法・レシピについてを各料理人にご紹介頂きながら、沼津食材メニューをご試食頂けます。
※ご試食は各メニュー限定 60 食を予定

13:30 〜 13:45　会場Ａ　【和食①】美食倶楽部 蓮 伊藤 哲也 氏
13:45 〜 14:00　会場Ｂ　【洋食①】フランス料理 ヌーヴォサンス 平舘 亮治 氏
14:00 〜 14:15　会場Ａ　【中華①】中国料理 王味　関口 寛 氏

14:30 〜 14:45　会場Ｂ　【和食②】美食倶楽部 蓮 伊藤 哲也 氏
14:45 〜 15:00　会場Ａ　【洋食②】フランス料理 ヌーヴォサンス 平舘 亮治 氏
15:00 〜 15:15　会場Ｂ　【中華②】中国料理 王味　関口 寛 氏



【会場】
ゆうが沼津店
沼津市大手町 2-1-1
ポルト沼津 4F

※展示ブースにてへだたちばなリキュール（アルコール）試飲が可能です。試飲ご希望の方は、公共交通機関又は徒歩にてご来場ください。

1月16日（水）までにFAX または Mail でお申し込みをお願い致します。

沼津市 農林農地課	FAX：055 - 933 - 1412	nourin@city.numazu.lg.jp
ＪＡなんすん 営農生活部特販課	FAX：055 - 933 - 2856	tokuhan@nansun.ja-shizuoka.or.jp
沼津商工会議所 地域振興課	FAX：055 - 921 - 1105	mail@numazu-cci.or.jp

ふりがな		ふりがな	
申込者名		事業者名	
電話番号		メールアドレス	

主催：沼津市・静岡県東部農林事務所　共催：JAなんすん・沼津商工会議所・沼津中央青果株式会社
【お問い合わせ】沼津市農林農地課 TEL：055-934-4751
沼津商工会議所地域振興課 TEL：055-921-1000　JAなんすん営農生活部 TEL：055-933-7008

※記載された個人情報は、当会に関連する事業以外の目的では利用いたしません。