

豊穰の国・はりま

発見!

播磨の美味しい食材

in ハグミュージアム 3.25[±] 開催 11時～14時30分
(10時30分開場)

Program 1 講演&実演「食材と向き合う 料理人の技」

講演 & 実演 | 山口 浩 氏 「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長

「食材とどのような考えで向き合っているのか」実践的な話を伺うとともに、
播磨の食材を使った料理人の技も披露いただきます。 *試食はありません

料理 1 | ウマヅラハギのシリアル衣揚げ 肝ソース 焦がし葱添え

使用播磨産食材 | ウマヅラハギ、米粉、平釜と天日仕立ての塩、卵

料理 2 | ガシラの香味コンフィー 柚子胡椒 醤油ドレッシング

使用播磨産食材 | ガシラ、本醸造醤油、柚子、南光ひまわり油、初摘み実山椒～極みざん～、
平釜と天日仕立ての塩、からし水菜、水菜、レタス緑、レタス紫

休憩 11:55～12:00(予定)

Program 2 播磨の食材プレゼンテーションと試食

播磨地域が誇る多彩な食材を提供いただいた生産者の方々がステージに登場。
門上武司氏(※)が食材に対する熱き想いなどをインタビューします。

(※)「株式会社ジオード」代表取締役 「あまから手帖」編集顧問 関西食文化研究会コアメンバー

休憩 13:05～13:10(予定)

試食調理 | 中嶋 建二 氏 「天ぷら季節料理 白雲まこと」店主

中嶋建二氏による播磨食材を使った試食です。播磨の食材の良さを味わってください。

試食料理 | ・姫路和牛の醤油麩ローストビーフ ・コブトのれんこんまんじゅう
・太市のたけのこの天ぷら ・ぼうぜ鯖の天ぷら

休憩 13:50～14:00(予定)

Program 3 出演者ディスカッション

山口浩氏、中嶋建二氏、門上武司氏に姫路市より高馬産業局長が加わり、
食材について多角的に意見交換していただきます。

播磨の食材展示・ イベント会場のハグホールにて、試食いただきました食材などの展示をいたします。
仕入相談実施 プログラム終了後にぜひお立ち寄りください。