

令和5年度

入場無料

# 「食のおもてなし 調理師のつどい」

開催のご案内

食育の推進や本県を訪れる方々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様にご敬意を表すとともに、調理関係者及び県民の皆様にご参加をいただき、食を通じたおもてなしの心の醸成に役立てるため開催します。

【日時】 令和5年11月22日(水) 13:00~14:30

【会場】 盛岡グランドホテル 祥雲 (岩手県盛岡市愛宕下1-10)

定員 100名 (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である調理師」及び「永年にわたり、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である調理師」を表彰いたします。

### ◆ 講演会

#### 「食のおもてなしの心」

講師 笠原 将弘 氏

(日本料理「賛否両論」店主)

1972年、東京都生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、高校卒業後、

「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。

店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月、

恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。

独創的な感性で作る料理が訪れた者の心を掴み、予約の取れない人気店となる。

和食給食応援団東日本代表を務めるほか、本県においては、「いわて三陸プレミアムランチ列車」の料理を監修するなど、食育や和食の魅力を伝える活動にも力を注いでいる。

著書も多く、メディア等でも幅広く活躍している。モットーは、『腕・舌・遊び心』。



〈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 岩手県盛岡市内丸10-1 Tel: 019-629-5322(直通)

主催 岩手県

令和5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
<b>【開 会】</b>	
開 会	13 : 00
挨 拶 （岩手県知事）	
<b>【第1部 優良調理師岩手県知事表彰】</b>	
○ 表彰状授与 ○ 来賓紹介・来賓祝辞 ○ 受賞者挨拶	13 : 05～13 : 20
〈休 憩〉（記念撮影）	13 : 20～13 : 30
<b>【第2部 講演会】</b>	
〔講師〕 笠原 将弘 氏 （日本料理「賛否両論」店主） 〔講演テーマ〕 「食のおもてなしの心」	13 : 30～14 : 30
<b>【閉 会】</b>	
閉 会	14 : 30