

釧路支部研修会の報告

2018・10・15

● 知識研修講師・中井咲絵（釧路市産業振興部産業推進室）
「もとと釧路の地場産品・地産地消をはじめましょう」

● 実技研修講師・井上隆（ANAホテル課長ダイニングレストラン「ルーム」シラ）
「釧路サラダパブリカとカゴメ冷凍野菜を使ったラタトウイユ」

釧路市 ANAクラ

ウン ブラザ ホテル釧路
において、第9ブロック
知識・実技研修会を
実施しました。参加者
は50名。

知識講習のくしろ
地産地消ネットワーク
の中井咲絵様にはスク
リーンで、いろいろな
データを発表して頂き
ました。実技研修では、講
師の井上隆様には、熱心
に、いろいろな角度か
ら研究して頂き、感謝
しております。

2018/10/15

エゾシカってと

「地元で必要な量をいかに
地元で貰うか」
□シカ科ニホンジカ
□日本には6種類生息
□世界には、36種類の

「地元で貰える種類の食材を
いかに地元で使うか」

本日のまとめ

「地産地消」することで地域内の
域内循環を高め、私たちの街が
元気になります！
くしろ地域で作られる魅力的な
地場産品をえらんでください！」



中井咲絵氏



井上隆氏と須藤ブロック長

ラタトウイユ魚介のペスカトーレ

ラタトウイユのフリッターダ

釧路地元のサラダパ
ブリカを使って、脇役の
パブリカが主役に成り
ました。
釧路短大生は、大変
勉強になったと思いま
す。とても有意義な講
習会でした。（第9ブ
ロック長須藤正利）

本日は、「地元食材
を使ったフランス料理
講習会ブロック研修会」
において、お話を機
会を頂きました。
私達からは、釧路市
の外郭団体である地産
地消ネットワーク

の概要と地産地消の取
り組みや釧路市の施
策等についてお話をさ
せて頂きました。
その後のフランス料
理講習会にも参加さ
せて頂き、わかりやす
い料理の実演は、とて
も勉強になりました。
ラタトウイユが様々
な料理に変化し、素晴
らしく美味しいお料理
に感動しました。

貴重な体験をさせ
て頂き、ありがとうございました。
（釧路市 中井咲絵）



ラタトウイユ

ラタトウイユのクロスティーニ



ラタトウイユ

留萌支部研修会の報告

2018・9・5

● 知識研修講師・小保方宏史（留萌保健所生活衛生課主査）
「食品の取扱について」食中毒予防他

● 実技研修講師・大懸信司（北全調留萌支部長）
「和・洋・中を織り混ぜたフルコースメニュー創りと会費
1万円のディナーパーティの開催」

平成30年9月5日

留萌支部研修は14名
の参加で、13時30分よ
り、留萌振興局2階講
堂において、知識研修
が行われました。
食中毒や衛生管理
の話とハサップなど時
事ネタもあり、大変勉
強になるものでした。
18時30分からは、留
萌中央公民館において、
フルコースメニューに
によるディナーパーティ
が開催されました。



知識演習「衛生的な手洗いの実践について」より

手洗いのタイミング

- ・作業前
- ・手が汚れた時(汚いものに触った)
- ・用便後
- ・原材料(肉、魚、卵)を触った後
- ・清潔でなければならないものに触れる直前
- ・作業内容を変えた時
- ・取り扱い食品の種類を変えた時
- ・施設の別区画に入る時

◆夜会(ディナーパーティ)の準備風景
◆夜会のパンフレットとおしながき



2018年11月6日㈭午後6時30分より
留萌市中央公民館講堂(小ホール)

チケット ￥1,000

道内の特約店

高級料理の必需品
天下の名品

賜

宮内庁御用

金印
KINJIRUSHI BRAND

■用途

さしみ

お刺し

うなぎ

天つゆ

ふぐのボン酢

鳥料理

カブト焼

中華料理

照焼

あらだき

すき焼

煮物

漬物

醸造元 関ケ原醸造株式会社
ふぐのボン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物

関ケ原をまり

高瀬物産㈱四谷四店
岐阜県関ケ原市五ヶ所谷五丁目

電話 052-471-0200
 fax 052-471-0201

松吉商店
小樽市福居町七丁目
電話 011-845-5555
 fax 011-845-5556

桑原商店
札幌市中央区南五条五丁目
電話 011-845-5555
 fax 011-845-5556

国分樓北海道支社
電話 011-845-5555
 fax 011-845-5556

新発売 GF-350

体感する美味しさ、香る。



金印物産株式会社 tel 011-642-1541

札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号 SDC北12条ビル5F

オリジナル本わさび香料配合

