



令和3年10月14日(木)
福島県観光交流局県産品振興戦略課
担当 副課長 佐藤 譲
電話 024-521-1167 (内線 2981)

ふくしま応援シェフと一緒に福島食材を楽しもう！

「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.2 参加者募集のお知らせ

県では、消費者の県産品に対する風評を払拭し、一層の理解と購入を促すため、ズムメシ事務局とコラボして「ふくしま応援シェフ」と一緒においしい旬の県産食材を使った料理を作り、味わう、オンラインを活用した企画「おうちでふくしまグルメ旅！」を計4回実施します。この度、下記のとおり第2回の参加者を10月15日(金)から募集しますので、お知らせします。

※「ズムメシ」とは、料理人と生産者が用意した特別なメニューを参加者が自宅にて、Zoomでつながってシェフや生産者の方の話を楽しみながら一緒に食事をする取組です。

記

1 事業概要

- (1)事業名 「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.2
分とく山 野崎洋光 (のざき ひろみつ・東京都) シェフと楽しむ
えごまタレでいただく「塩茹でえごま豚」と県産野菜の「お手軽ぬか漬け」
- (2)事業内容 オンラインを活用して、参加者が「ふくしま応援シェフ」とともに県産食材を料理し、トークを交えながら賞味することで、県産品のPRと購入促進を図ります。

2 参加者募集

- (1)募集期間 第2回 10月15日(金) ～ 11月9日(火)
※ 第3回、第4回の募集は、後日、お知らせします。
- (2)募集対象 「ふくしま応援シェフ」の料理に関心のある方、県産食材の購入を通じて、本県を応援したい方など、定員40組/回。
- (3)参加費 基本セット(5人前) 4,000円(送料・税込)
基本セット+日本酒付きセット(5人前) 5,500円(送料・税込)
- (4)メニュー ・塩ゆでえごま豚 ・お手軽ぬか漬け ・しらす山椒油漬け
・一歩己 純米原酒(豊国酒造)
- (5)開催日時 11月13日(土) 18時00分開始 19時30分終了(予定)

3 参加申し込み

次のサイトから申し込みとなります。 <https://note.com/zumumeshi/n/ne33b2d406b45>

【お問い合わせ先】

ふくしま応援シェフ×ズムメシ事務局
メールアドレス：f-ouenshef@sv-c.jp
(平日 10:00～18:00)



11月13日(土) 18時から

vol.2

分とく山 野崎洋光シェフと楽しむ えごまたしでいただく「塩茹でえごま豚」と 県産野菜の「お手軽ぬか漬け」

野崎洋光シェフとともに仕上げるえごまたしでいただく「塩茹でえごま豚」と県産野菜の「お手軽ぬか漬け」。福島ファンの皆様と一緒に「うちでふくしまグルメ旅」に出かけましょう!

参加料金

Zoomで
ご参加いただけます。

基本セット(5人前)

4,000円(送料・税込)

お一人でも
ご家族でも!
冷蔵保存(5日間)
できます。

●塩茹でえごま豚(5人前)

福島県ブランド豚 えごま豚ロース肉ブロック(500g)
・セロリ ・人参 ・長葱 ・玉ねぎ ・粒えごま

●お手軽ぬか漬け(5人前)

・木村ミルクプラント 命の雫
木村こだわりヨーグルトプレーン(350g)
・漬物用 福島県産野菜
3種類(天候によって内容が変わります)

●しらす山椒油漬け(60g)

※セットは材料が届きます。それぞれイベントプログラム内にてシェフと一緒に仕上げます。詳細は材料に同梱の案内書をご覧ください。

日本酒付きセット(5人前)

5,500円(送料・税込)

●基本セットに

一歩己 純米原酒(豊国酒造)の
日本酒(720ml)1本をお付けします。

※お支払いは指定の銀行口座への振込となります。
振込手数料はお客様負担となります、ご了承ください。



塩茹でえごま豚と
えごまたしのセット

しらす山椒
油漬け

県産野菜を使用した
お手軽ぬか漬けセット

※写真はイメージです。

40組限定 先着順

野崎洋光シェフプロフィール 1953年(昭和28年)福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5年間の修行を経て八芳園に入る。1980年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に南麻布「分とく山」を開店し、現在はグループ店含め5店舗を総料理長として統括。雑誌、TVなど各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。料理に関する著書多数。

お申込み・お問い合わせは

うちでふくしまグルメ旅

検索



お申し込み締め切り 2021年11月9日(火)

※定員になり次第、募集を締め切ります。