



資料提供

令和6年11月7日
課名：観光課
担当者：平野
内線：2420
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

広島のおいしい！を創る料理人が集う 「ひろしま食文化アカデミー」を開催します

日時：令和6年11月14日（木） 14:30～16:00

場所：カゴメ キッチンスタジオ

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、食文化の発展と「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージを構築するにあたり、次世代を担う若手料理人の育成に取り組んでいます。

この度、これまでの料理人の技術向上を図る研鑽会をさらに発展させ、広島の食文化をより深掘りして学ぶ場や料理人同士の交流の場を創るひろしま食文化アカデミーを開催します。

今回は洋食の料理人を講師とし、洋食のみならず和食の料理人も集う学びの場となります。和と洋の垣根を越えることで、異なる文化や技術を学び合い広島の食を盛り上げていきます。ぜひ取材にお越しいただきますようお願い申し上げます。

<内容>

【日時】 令和6年11月14日（木） 14:30～16:00

【場所】 カゴメ キッチンスタジオ（広島市南区的場町1丁目2-16）

【講師】 桜下亭 料理長 ^{かわね やすお} 川根 靖男 氏

【テーマ】 比婆牛のコンソメとその応用

【プログラム】 調理実演・試食

<講師>

^{かわね やすお}
○川根 靖男

市内のレストランや旧広島厚生年金会館などを経て独学で学び、2021年5月から桜下亭シェフとして腕をふるう。

<共催>

（一社）広島県日本調理技能士会

（一社）全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部



誠にお手数とは存じますが、取材いただける際は【11月12日（火）15時】までに、別紙返信用紙にご記入の上、メールまたはFAXにてご返信頂きますようお願い申し上げます。

なお、会場に駐車場はございません。公共交通機関でお越しいただくようお願いいたします。



おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

お申込み
フォーム

FAX : 082-223-2135

MAIL : syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

(TEL : 082-513-3444) 観光課 行

広島のおいしい！を創る料理人が集う
「ひろしま食文化アカデミー」を開催します

日時：令和6年11月14日（木） 14：30～16：00

場所：カゴメ キッチンスタジオ（広島市南区的場町1丁目2-16）

ご取材いただける際は【11月12日（火）15時】までに、ご返送いただきますよう、よろしくお願いいたします。

貴社媒体名： _____

貴社名： _____

部署名： _____

御芳名： _____

御連絡先： TEL _____

FAX _____

メールアドレス： _____

当日の御連絡先： _____

カメラ _____

有（ムービー/スチール）

無 _____

発売日/放送日： _____

月 _____

日 _____

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。