

夏休みに庄内の海と食に詳しくなろう!!

講師（洋食文化）
ホテルリッチ&ガーデン酒田
佐藤徹総料理長

講師（料理体験）
西洋割烹花月
阿部優樹シェフ

食の都
庄内

食の都庄内

サマースクール

～庄内の魚と洋食文化～

令和5年8月8日（火）

9:00～15:40



海と魚について学ぶよ



シェフと一緒に料理を作るよ



プロの新聞記者直伝！新聞づくり

さんかひ
参加費

2,000円（昼食代・保険料込み）

たいしょう
対象

小学5・6年生

★児童のみの参加企画です★

ていじん
定員

20名（応募多数の場合抽選）

そうげい
送迎バスをご利用
いただけます（詳細裏面）

シェフがイカの
ファルシ作りを伝授★

シェフが作ったおいしい
ランチも食べられる♪

新聞づくりで
夏休みの宿題ばっちり！

新聞を提出すると
大賞の方に図書カードを
プレゼント

お問い合わせ

「食の都庄内」ブランド戦略会議
（事務局：庄内総合支庁地域産業経済課）

☎ 0235-66-5490

お申込み

右の2次元バーコードから、7月26日(水)までお申込みください。
抽選の結果は7月28日(金)まで、メールにて全員にご連絡いたします。



プログラム

9:00 開始

①庄内の魚 ミニ料理体験

会場:酒田調理師専門学校

★シェフからイカのファルシ作りを習います

②庄内の漁業を学ぼう

会場:山形県漁業協同組合本所

★漁船の見学や冷凍施設の見学を行います

※乗船はできません。

③洋食文化を学ぼう【昼食】

会場:ホテルリッチ&ガーデン酒田

★庄内の魚を使った料理を味わい、シェフの仕事についても学びます。テーブルマナーについても解説。

④庄内の海と美味しさの秘密を学ぼう

会場:山形県酒田海洋センター

★庄内の海の特徴や漁法について学びます。

⑤学んだことを新聞にまとめよう

会場:山形県酒田海洋センター

★新聞記者から新聞作りのコツを学びます。

15:40 終了

持ち物

筆記用具、エプロン、三角巾、飲み物

送迎バス利用について

【行き】

8:00 鶴岡市役所発

8:30 庄内総合支庁発

9:00 <<集合場所>>

酒田調理師専門学校

【帰り】

15:40 <<解散場所>>

山形県酒田海洋センター

16:10 庄内総合支庁着

16:25 鶴岡市役所着

現地集合&現地解散もできます。
集合場所(酒田調理師専門学校)と
解散場所(山形県酒田海洋センター)
が異なりますので、
送迎の際ご注意ください!

「食の都庄内」って?

山形県庄内地域は、おいしい食材・料理がたくさんある「食の都」です。

おいしいものを育てているのは、農家さんだけではありません。その食材をおいしく料理するシェフ、昔ながらの料理を守り伝えてきた人たち、商品を作って人々に届ける人たちなど、たくさんの人たちがおいしさを育ててきました。

山形県庄内総合支庁では、そんな、おいしさを育てる人たちと協力して、おいしい食で地域が元気になることを目指す、「食の都庄内」づくりを進めています。

今回のサマースクールは、小学生のみなさんに『庄内の食材がなぜおいしいのか知ってほしい。おいしい庄内の食材と料理を体感してほしい』という想いから行うものです。

●「食の都庄内」サポーター

「食の都庄内」を一緒に盛り上げてくださる個人の方。口コミ、SNSなどで魅力を発信してください!

●「食の都庄内」協力店

庄内の食材や食文化を活かした商品・サービスで『庄内の食の魅力』を発信中!



詳しくは
公式HPを
ご覧ください



【注意事項】

食物アレルギーの個別対応はできません。/提出いただいた新聞は「食の都庄内」事業の広報に使用いたします。また、新聞は後日返却いたします。/当日報道機関による取材が入ります。また、活動の写真を広報活動に利用しますので、予めご了承ください。