

2016年(平成28年)11月11日(金曜日)



首都圏外食事業者を対象とした「ふくおか食プロモーションシヨン」が10月24日、東京内都内のレストラン、サントス・エ・サンズ・エ・サウスで開催され、ホテル・レストラン・外食チェーンなどの総料理長ら54人が参加。鴨田毅料理長創作の冷

鴨田毅料理長が料理を解説

・温料理、デザートの3ジャンル各5品を味わった。

福岡県といえばもつ鍋や水炊き、豚骨ラーメンや明太子が突出して有名だが全国的にまだ知られていない魅力的な食材が多数ある。

これを紹介し販売を促進する目的で2015年、県庁舎に「福岡の食販売センター」、東京事務所に「福岡よかん・よかとこプロモーションセントラル」、東京出張所課長代理、福岡の食販売センター・後

## 秋王など魅力訴求 福岡食材でシェフ交流会

「ショソンセントラル」を設置し全国に食材を売り込んでいる。同交流会はこうした活動の一環として運営をリック

一ビジネスソリューションが行つた。主催者を代表して久

保田孝福岡県農林水産部園芸振興課福岡の販売促進センター長

は、「福岡県の誇る魅力的な食材を多数集めた。その素晴らしさを味わいながら利用いただきたい」とあいさつ。

（山田由紀子）

川龍男氏がそれぞれ農産、畜産、水産部門を代表し県内で開発された技術や品種改良を駆使し創出した福岡ブランド品の特徴やおいし

い食べ方を紹介した。この日、料理に登場したのは「博多なす」「博多すきたけ」「福岡かき（秋王）」「福

岡いちじく」「天然真鯛」「博多もずく（ワーメンノリ）」「スイゼンジノリ（川苔）」「博多和牛」「はかた地どり」。加工品の「八女伝統本玉露茶葉・パウダード」「ラーメン」「伊都の塩」など約30種類。冷たい料理「博

アを添えて」などで食

材の可能性が紹介され

た。中でも「秋王」は

甘柿では世界初の種が

ほとんどなくカットし

やすい新品種、糖度が

高くサクサクとした食

感で注目された。