



料理人 × 生産者

長崎 食材マッチング会

開催日時

11月19日(日)

11:00~15:00

参加費無料

定員 100名

長崎県下の県産食材を取り揃え、
料理人と生産者がマッチング
できる場です。(商談会)

長崎県産食材の魅力を再確認で
きる場となっております。

お気軽にご参加下さいませ。

先着申込20名様


マッチングで出会った食材を使って新メニューをつくと

特典1 有名インスタグラマーによる新メニュー無償PR

特典2 新メニュー開発・販売促進支援金(30,000円)を支給致します。

特典3 マッチング会参加謝礼金(5,000円)を支給致します。


トークイベント開催 テーマ 料理人による地元食材の価値の魅せ方



西麻布の「香港ガーデン」で、広東料理・広東点心を学ぶ。
28歳で広東料理の名店「福臨門魚翅海鮮酒家」において、
同グループ初の日本人料理長就任。
「料理人としての復興支援」を掲げ、仙台に
2014年「楽・食・健・美-KUROMORI-」開店。

2018年 農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞
2023年「Gault&Millau(ゴ・エ・ミヨ) GUIDE JAPAN 2023」掲載
2023年 Gault&Millau GUIDE JAPAN 2023「明日のグランシェフ賞」受賞

楽・食・健・美-KUROMORI-(仙台)
オーナーシェフ 黒森 洋司 氏



19歳で単身渡仏。22歳でロワール地方の「ボンラブルール
(1つ星)」レストランで料理長就任。

26歳でリモージュ地方の「ローリーヴァン」、28歳で
アルザスの「オーベルジュシュナンプール」を経て、
32歳で「レストランラフィネス」のオーナーシェフ。

2013年 若手料理人コンクール「RED U-35」初代チャンピオン
2022年 農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞受賞
2023年「シャンパーニュ騎士団」シュヴァリエ受賞

レストラン ラフィネス(東京港区)
オーナーシェフ 杉本 敬三 氏

会場

まちなかコミュニティセンター
〒857-0053 長崎県佐世保市常磐町 6-1

お問合せ

☎ 090-6422-7966 ✉ gcna2023@gmail.com

グルメシティ長崎協議会 事務局：東

参加申込書 FAX：095-895-8057 締切 11月5日(日)まで

店舗名 参加者料理人ジャンル 和食・洋食・中華・居酒屋・その他 ()

参加者氏名 (歳) 携帯番号 メールアドレス 肩書き

下記をご確認の上チェックをお願いします

私は特典①~③を希望いたします。*特典受領者は先着20名まで

*マッチングした食材でのメニュー化必須

こちらからも
お申込み
できます →

