

琴浦町×笠原将弘シェフ ことうら「食」の魅力発信プロジェクト報告会

- 料理人・笠原将弘と haru_mi 編集長が琴浦町の魅力を語る
- 笠原さん監修コトウラレシピを実演&実食

主催 琴浦町
日時 10月2日(土) 12:00~13:45 予定
場所 石見会館 (琴浦町徳万 443-1)
参加者 笠原将弘(賛否両論店主)
鈴木伸子(haru_mi 編集長)
小松弘明(琴浦町長)
生産者・事業者 18名

【スケジュール】

12:00 開演、町長あいさつ
12:15 笠原さん×haru_mi 編集長トークショー
12:55 笠原さん料理実演
13:30 記念撮影会

有名料理人・笠原将弘さんと雑誌 haru_mi 編集長がロケの思い出と琴浦町の魅力を語る

琴浦町の豊かな「食」の魅力を全国に発信することを目的に、生活情報誌「ESSE」などを出版する(株)扶桑社とタッグを組み進めてきた“ことうら「食」の魅力発信プロジェクト”。有名料理人・笠原将弘さんが琴浦町の食材を使用し四季のレシピを監修するにあたり、琴浦町を取材した様子や思い出、食材の魅力などを同じく雑誌「haru_mi」で琴浦町を取材した鈴木伸子編集長とともに語ります。



かさはらまさひろ
賛否両論店主・笠原将弘さん

生産者の皆さんを招待し、笠原さんが監修したコトウラ四季の料理をふるまう

当日は、取材にご協力いただいた生産者や事業所の皆さんを招待し、笠原さんが監修した計13品のレシピの中から2品を会場で実演調理、実際にふるまいます。



【提供予定メニュー】

- ・鳥取和牛の焼きしゃぶ ブルーベリーソース
- ・紅ズワイガニとブロッコリーのポテトサラダ

■ことうら「食」の魅力発信プロジェクト

琴浦町の豊かな「食」を町内外へ発信するため、フジサンケイグループのネットワークを活かしたプロモーションが可能な扶桑社と協働。有名料理店「賛否両論」店主・笠原将弘氏を起用し、琴浦産品を活用した“琴浦ならではの”四季のレシピ開発を行う。町内での食材探しやレシピ開発の様子などに密着し、年間を通してメディアで発信する。また、完成したレシピは地元飲食店や給食での提供、また使用した食材をふるさと納税返礼品として紹介・提供することで琴浦町のファン増加に繋げる。



【本件に関するお問い合わせ】

〒689-2392 鳥取県東伯郡琴浦町大字徳万 591-2 琴浦町役場 企画政策課 Tel.0858-52-1708 担当:山根