



自然の恵みが支える豊かなグルメ ～食を知る、伝える、もてなす～

■ 主 旨／

「おきゃく文化」が根ざす高知県。訪れた方を魅了する自然の恵みとおもてなし。

食の現場では、生産者から受け取った食材とその思いを、素材の魅力を最大限に引き出し、さらに魅力あるメニューに変える調理法や人々の心をつかむ料理が日々考案され、“自然の恵みが支える豊かなグルメ”として産み出しています。

このワークショップは、観光客からの高い人気を誇る高知のグルメを生物多様性の視点で考えます。

■ 日 時／

平成26年12月16日(火) 13:00～16:00 (開場/12:30)

■ 場 所／

高知県立県民文化ホール1階(第11多目的室)
高知市本町4丁目3-30

■ 対 象／

食と観光に携わる、または関心のあるみなさま

■ 定 員／

30名

※12月9日(火)までにお申し込みください。
定員に満たない場合は、当日参加も受けつけます。

■ 内 容／

13:00～13:10 インTRODクシヨソ

13:10～14:00 話題提供

「自然の恵みが支える豊かなグルメ」

ビュッフェレストラン・エズ 吉川 周佐氏

14:10～15:30 意見交換

15:30～16:00 まとめ



講師紹介

吉川 周佐(よしかわしゅうすけ)氏

ビュッフェレストラン・エズ店長(野菜ソムリエコミュニティこうち)

ビュッフェレストラン・エズの店長兼コックとして県産食材を中心に料理の腕を振るう。

高知の豊富な食材の中から納得したもののみを使い、日々数十種類のメニューを提供。

食材を知り、調理を通じて食べる者へ伝え、料理を通じて来客をもてなしている。

■ 主 催／

高知県林業振興・環境部 環境共生課 (担当:高橋・川崎)

〒780-0850 高知市丸ノ内1-7-52 TEL/088-821-4868

FAX/088-821-4530 Mail/030701@ken.pref.kochi.lg.jp

■ お問い合わせ・お申込み／

運営受託:四国生物多様性ネットワーク(担当 谷川)

Mail/info@ikimonokochi.com FAX/0889-67-0383

■ その他／

ワークショップの詳細は、「生物多様性×こうち」のHPやFBにて随時お知らせします。

HP/http://ikimonokochi.com FB/https://www.facebook.com/ikimonokochi

✚ お申し込みの際は、次の情報をお知らせください。

お名前、ご連絡先(メールアドレス、電話番号、FAX番号など)、年齢(年代)、ご職業

お住まいの地域(市町村)、当日に期待する内容

いただいた個人情報は高知県(運営受託者含む)にて厳重に管理し、ワークショップの受付・開催目的以外では利用しません



お申し込み用QRコード