

令和2年12月21日(月)  
福島県観光交流局県産品振興戦略課  
担当 主幹兼副課長 十二所 謙  
電話 024-521-7296 (内線 2981)

## ふくしま応援シェフと一緒に福島食材を楽しもう！

### 第6回(最終回)「おうちでふくしまグルメ旅！」参加者募集のお知らせ

県では、県産品の魅力を消費者に発信し、一層の理解と購入を促すため、「ふくしま応援シェフ」と一緒においしい旬の県産食材を使った料理を味わう、オンラインを活用した企画「おうちでふくしまグルメ旅！」を実施しています。

このたび、下記のとおり第6回(最終回)の開催に当たり、参加者を募集しますので、お知らせします。

#### 記

- 名称** 「おうちで ふくしま グルメ旅！」 vol.6  
濱田憲一シェフと楽しむA5ランク「福島牛のローストビーフ」と「ほっきめし」「こづゆ」
- 内容** オンラインを活用して、参加者が「ふくしま応援シェフ」とともに県産食材を料理し、トークを交えながら賞味することで、福島県産品の魅力を発信します。  
これまで5回開催し、合計150組(300名)以上の方に御参加いただきました。参加者からは「応援シェフと一緒に本格的な料理を楽しく作ることができた」との感想が寄せられるなど、好評な企画となっています。  
【今回のふくしま応援シェフ】  
「ピアシス新橋店」料理長 濱田憲一氏  
※「ふくしま応援シェフ」とは、県産食材の活用や県産食材のPRなどを通して福島県を応援していただいている料理人の方々です(料理ジャンルを問わず、料理研究家等も含む)。登録シェフ数215名(福島県内99名、東京都86名、その他30名)。
- 日時** 令和3年1月16日(土) 18:00 開始、19:30 終了(予定)
- 内容** 「福島牛のローストビーフ」、「ほっきめし」、「こづゆ」  
(こづゆは5人分、こづゆ以外は各2人分お届けいたします)  
〈基本セット〉 3,500円  
〈日本酒(開当男山純米吟醸 4合瓶1本)付セット〉 5,000円
- 配信会場** ピアシス虎ノ門店(東京都港区西新橋1-12-10 西新橋ホームビル B2F)
- 募集人数** 40組(予定)
- 申込方法** 以下のサイトからお申込みください。

<https://note.com/zumumeshi>

※定員になり次第、締め切りますので御予約はお早めをお願いします。





おうちでふくしま  
グルメ旅 vol.6

# 1月16日(土) 18時から オンラインZoomで配信!

## 濱田憲一シェフと楽しむA5ランク「福島牛の ローストビーフ」と「ほっきめし」「こづゆ」

ピアシス新橋料理長濱田憲一シェフとともに仕上げる「福島牛ローストビーフ」(低温調理法)と「ほっきめし」「こづゆ」。  
福島ファンの皆様とともに「おうちでふくしまグルメ旅」に出かけましょう!

### 参加料金

Zoomで  
ご参加いただけます。

基本セット(2人前)

**3,500円**(送料・税込)

●A5ランク福島牛のローストビーフ(2人前)

●ほっきめしの素(黒潮海苔店)(2人前)

●会津のこづゆ(おのぎ食品)(5人前)

※A5ランク福島牛のローストビーフはシェフと一緒に調理します。

日本酒付きセット(2人前)

**5,000円**(送料・税込)

●開当男山 純米吟醸(720ml)

※1本をお付けいたします。

※お支払いは指定の銀行口座への振込となります。  
振込手数料はお客様負担となります。ご了承ください。



ほっきめしの素  
(黒潮海苔店)



2020年県秋季鑑評会  
原知事賞受賞  
開当男山  
純米吟醸 720ml



会津のこづゆ  
(おのぎ食品)



A5ランク福島牛のローストビーフ

参加者全員に  
ふくしま県産品  
応援商品券  
500円分  
プレゼント

**40名**限定 先着順

●濱田憲一シェフ ● 奄美大島出身。長年の寿司職人、居酒屋経営を経て2000年、「ブランドハイアット東京」副料理長。2011年より「新橋ピアシス」調理長。東日本大震災以降、自ら生産者の元に足を運び「福島酒援・食援」と銘打った活動を展開中。現在も福島県から直接食材を仕入れ、福島県産食材をふんだんに使用した「美味かつペコース」を提供中。

お申込み・お問い合わせは **ズームシ**

検索

お申し込み締め切り **2021年1月13日(水)**

※定員になり次第、  
募集を締め切ります。