



令和3年12月24日（金）
福島県観光交流局県産品振興戦略課
担当 副課長 佐藤 譲
電話 024-521-1167（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！

「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.4 参加者募集のお知らせ

県では、消費者の県産品に対する風評を払拭し、一層の理解と購入を促すため、ズムメシ事務局とコラボして「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作り、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！」を計4回実施します。この度、下記のとおり最終回となる第4回の参加者を12月24日（金）から募集しますので、お知らせします。

※「ズムメシ」とは、料理人と生産者が用意した特別なメニューを参加者が自宅にて、Zoomでつながってシェフや生産者の方の話を楽しみながら一緒に食事をする取組です。

記

1 事業概要

- (1) 事業名 「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.4
中華の達人！遠藤 浄（えんどう きよし・京都府）シェフとつくる
「会津地鶏の旨チリソース」と「天のつぶの翡翠チャーハン」
- (2) 事業内容 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、県産品のPRと購入促進を図ります。

2 参加者募集

- (1) 募集期間 第4回 12月24日（金）～ 1月25日（火）
- (2) 募集対象 「ふくしま応援シェフ」の料理に関心のある方、県産食材の購入を通じて、本県を応援したい方など、定員40組/回。
- (3) 参加費 基本セット（2人前） 4,000円（送料・税込）
基本セット+ビール付きセット（2人前） 5,500円（送料・税込）
- (4) メニュー ・会津地鶏の旨チリソース ・天のつぶの翡翠チャーハン
・米麦酒（みちのく福島路ビール）
- (5) 開催日時 1月29日（土）18時00分開始 19時30分終了（予定）

3 参加申し込み

次のサイトから申し込みとなります。 <https://note.com/zumumeshi/n/n2ed54bea0dd2>

【お問い合わせ先】

ふくしま応援シェフ×ズムメシ事務局
メールアドレス：f-ouenshef@sv-c.jp
（平日 10:00～18:00）



1月29日(土) 18時から

最終回
vol.4

中華の達人! 遠藤^{えんどう}浄^{きよし}シェフとつくる 「会津地鶏の旨チリソース」と 「天のつぶの翡翠^{ひすい}チャーハン」

遠藤浄シェフとともに仕上げる「会津地鶏の旨チリソース」と「天のつぶの翡翠チャーハン」。
福島ファンの皆様と一緒に「おうちでふくしまグルメ旅」に出かけましょう!

参加料金



基本セット(2人前)

4,000円(送料・税込)

●旨チリソース(2人前)

- ・会津地鶏の胸肉(200g)
- ・パプリカ・しめじ・長ねぎ・しょうが・にんにく
- ・特製豆板醤・タマスズ醤油・鶏ガラスープの素

●翡翠チャーハン(2人前)

- ・天のつぶ(福島県産米)・桑の葉パウダー・雪下キャベツ

※セットは材料が届きます。それぞれイベントプログラム内にてシェフと一緒に仕上げます。詳細は材料に同梱の案内書をご覧ください。

ビール付きセット(2人前)

5,500円
(送料・税込)

●基本セットに

福島路ビールの米麦酒(330ml)2本をお付けします。



天のつぶの翡翠チャーハン

会津地鶏の旨チリソース

※写真はイメージです。

40組限定 先着順

◎遠藤浄シェフプロフィール 1962年長野県安曇野市生まれ。1982年より株式会社揚子江(ようすこう)へ入社、中国料理の道を歩む。以来、獅子琳(しりりん)、翠園(すいえん)、翠凰(すいほう)などの有名店で修行。1998年株式会社グリーンハウス謝朋殿(しゃほうでん)に入社。謝朋殿各店の料理長を歴任後、2007年四川豆花飯荘(しせんとうほあほんそう)東京店の開業に伴い、同店の料理長に就任。現在は、京都市にある中華・四川料理レストラン「星月夜(ほしつきよ)」のオーナー兼シェフ。四川料理の本質と伝統を守りながら、洗練された新感覚の四川料理を追求している。

お申込み・お問い合わせは

おうちでふくしまグルメ旅

検索



お申し込み締め切り 2022年1月25日(火)

※定員になり次第、募集を締め切ります。