

令和4年度

入場無料

# 「食のおもてなし 調理師のつどい」

開催のご案内

食育の推進や本県来訪者への食を通じたおもてなし等に貢献いただいている調理師の皆様に敬意を表すとともに、調理関係者及び県民の皆様にご参加をいただき、食を通じたおもてなしの心の醸成に役立てるため開催します。

【日時】 令和4年11月21日(月) 13:00~14:30

【会場】 盛岡グランドホテル 鳳冠 (岩手県盛岡市愛宕下1-10)

定員 100名 (事前申込不要、先着順)

## 内容

### ◆ 表彰式

#### 優良調理師岩手県知事表彰

「永年にわたり、調理師関係団体の運営に尽力しその功績が顕著な調理師」及び「永年にわたり、調理の業務に従事し、調理技術の合理的な発展に尽力し、食生活の向上に寄与した功績が顕著な調理師」を表彰いたします。

### ◆ 講演会

#### 「食のおもてなしの心」

講師 野崎 洋光 氏

(分とく山 総料理長、希望郷いわて文化大使)

1953年、福島県石川郡古殿町生まれ。

学校法人石川高等学校卒業後、武蔵野栄養専門学校卒業。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長となる。

1989年、支店「分とく山」開店、総料理長となる。

日本料理界に新風を吹き込み、伝統的でありながら独創的な料理を提案し続ける。

自身は、2008年から希望郷いわて文化大使を務め、「分とく山」は、首都圏等において岩手県産食材等を積極的に利用している「黄金の國、いわて。」応援の店に登録されている。



〈お問合せ〉 岩手県環境生活部県民くらしの安全課 (食の安全安心担当)  
〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 Tel: 019-629-5322 (直通)

主催 岩手県

令和4年度  
「食のおもてなし 調理師のつどい」

— プログラム —

内 容	時 間
開 場	12 : 30
<b>【開 会】</b>	
開 会	13 : 00
挨 拶 （岩手県知事）	
<b>【第1部 優良調理師岩手県知事表彰】</b>	
○ 表彰状授与 ○ 来賓紹介・来賓祝辞 ○ 受賞者挨拶	13 : 05～13 : 20
〈休 憩〉（記念撮影）	13 : 20～13 : 30
<b>【第2部 講演会】</b>	
〔講師〕 野崎 洋光 氏 （分とく山 総料理長、希望郷いわて文化大使） 〔講演テーマ〕 「食のおもてなしの心」	13 : 30～14 : 30
<b>【閉 会】</b>	
閉 会	14 : 30