



入場無料

令和6年度

# 食のおもてなし 調理師のつどい

11/20 水

会場 盛岡グランドホテル 祥雲  
時間 13:00～14:30  
定員 100名（入場無料、事前申込必要、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、その功績が顕著である調理師」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である調理師」を表彰いたします。

### 《講演会》

#### 「食のおもてなしの心」 講師：内村 光尚 氏

食育の推進や本県を訪れる方々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、料理関係者及び県民の皆様にご参加を頂き、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。

## 申込

申込方法は2種類あります。

- ・下記QRコードを読み込んでフォームから申込む。
- ・裏面の参加申込書をFAX又は郵便で送付する。



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 盛岡市内丸10-1

TEL.019-629-5385（直通）



講師

内村 光尚

ビストロ料理とワインの店  
ODETTERオーナーシェフ

1977年、盛岡市生まれ。盛岡商業高等学校卒業。高校卒業後上京。調理師専門学校を卒業後、都内のフランス料理店で経験を積む。25歳で渡仏し、帰国後は都内で料理長として活躍。2016～2018年、第58次日本南極地域観測隊調理隊員を務める。2021年11月、浅草に自身の店「ODETTER（オデッテ）」をオープン。厳選した岩手の食材を使用したフレンチは、訪れた者の心を掴んでいる。



— 令和6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
【開 会】 挨拶（岩手県知事）	13:00
【第1部 優良調理師岩手県知事表彰】 ○ 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
【第2部 講演会】 [講師] 内村 光尚 氏 （ビストロ料理とワインの店「ODETTER」オーナーシェフ） [講演テーマ] 「食のおもてなしの心」	13:30～14:30
【閉 会】	14:30


下記の申込欄に必要な事項をご記入の上、FAX又は郵送にてお申し込みください

参加者名	
代表者氏名	代表者電話番号
同行者氏名	
同行者氏名	
同行者氏名	

※ご記入いただいた個人情報は、第三者に提供することはありません。  
参加をキャンセルされる場合は、下記連絡先にご連絡をお願いいたします。

お問い合わせ

岩手県環境生活部県民くらしの安全課  
〒020-8570 盛岡市内丸10-1  
TEL.019-629-5385

 FAX 019-629-5279