

ステージスケジュール


4月25日(木)

10:15-10:35	森山奈美氏/ 能登復興ネットワークいやさか	セミナー ● 発酵的復興～能登復興ネットワークの取り組み	
11:00-11:40	小林まさみ氏/ 料理研究家	● 「フライパンチャーシュー」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
12:40-13:20	小林まさる氏/ シニア料理家	● 「おつまみ2選」&トークショー 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
13:40-14:20	飯田和子氏/ 株式会社WA・ON 代表 (フェーズフリーのエキスパート)	● 「～いつもの食事をもしもの食事に～フェーズフリークッキング」 ● 「ポリ袋を使って災害時に役立つ工夫の料理をご紹介」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
14:50-15:30	ジ・ミンジョン氏/ 二子玉ミンジョン韓国料理教室 代表	韓国クッキングライブ ● 「宮廷トッポギ(牛肉プルコギ入り)」「ペチュ・コッチョリ(白菜の和え物)」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
15:50-16:30		● 「プレミアム なら海鮮チヂミ」「ムーセンチェ(大根のサラダ)」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	

4月26日(金)

10:15-10:35	森山奈美氏/ 株式会社御祓川 能登スタイルストア 代表取締役	セミナー ● 里山里海のまいもん(美味しいもの)を届ける「能登スタイル」	
11:00-11:40	小暮剛氏/ 料理研究家 (日本人初のオリーブオイルソムリエの称号を授与)	● 新発見!オリーブオイルの活用術!! 小暮流・和テイストでオリーブオイルの楽しみ方 【参加者特典】レシピプレゼント	
12:00-12:40	池戸澄江氏/ お米マイスター・ごはんマイスター	● ひと手間でワンランク上の炊き上がり(お米がご飯に進化する) 【参加者特典】ごはんの食べ比べ試食会 全国共通おこめ券40周年記念 「ミネラルウォーター」や「雑穀」等うれしいプレゼント	
12:50-13:30	飯田和子氏/ 株式会社WA・ON 代表 フェーズフリーのエキスパート	● 「～いつもの食事をもしもの食事に～フェーズフリークッキング」 ● 「ポリ袋を使って災害時に役立つ工夫の料理をご紹介」	
13:50-14:30	ジ・ミンジョン氏/ 二子玉ミンジョン韓国料理教室 代表	韓国クッキングライブ ● 「プレミアム なら海鮮チヂミ」「ムーセンチェ(大根のサラダ)」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
14:50-15:30		● 「宮廷トッポギ(牛肉プルコギ入り)」「ペチュ・コッチョリ(白菜の和え物)」 【参加者特典】試食会・レシピプレゼント	
15:50-16:30	東平滋子氏/ トルテ 米粉専門お菓子教室 主宰	● 「米粉のスイートポテトケーキ」 【参加者特典】宮城県登米市おとち 「のなこ野菜パウダー・ごぼう」を使用した『スノーボール』プレゼント	 <small>米粉スイーツコンテスト 最優秀賞受賞者</small>

4月27日(土)

10:20-11:15	森山奈美氏/ 能登復興ネットワークいやさか	セミナー ● これからの食卓と、能登の里山里海の復興とは	
11:50-14:20	 お漬物日本一の栄冠はだれの手にか? TSUKAGUCHI 2024 漬物グランプリ2024	決勝審査 出品者プレゼンテーション 11:50-12:50 「法人の部」 13:20-14:20 「個人の部」「学生の部」	
15:50-16:30	審査結果発表、表彰式		