



発信元: 株式会社東海装美

〒454-0037

愛知県名古屋市中川区富川町5-1-6

TEL:052-365-5271

FAX:052-365-5275

URL <http://www.toukaisoubi.co.jp>

陸前高田市復興支援イベント
8月29日に開催された第1弾に次ぐ第2弾を2013年1月22日(火)に開催!
「陸前高田市食材×調理専門学校生メニュー開発コンテスト」!

名古屋にて店舗内装を行う株式会社東海装美(代表取締役:可知久始)が店舗を創業しようとする方を応援する「店舗繁盛応援団」を本格稼働させる。
2013年1月22日(火)に陸前高田市復興支援イベント第2弾として調理専門学校生による陸前高田市食材を使ったメニュー開発コンテストを開催する。

名古屋市や陸前高田市地域振興株式会社がバックアップした8月29日の第1弾の大商談会は「ヤマセン醤油の八木澤商店」などの食材メーカー4社と「世界の山ちゃん」など飲食店企業が約15社来場した。飲食店企業においては秋メニューとしてその食材を使った企業も数社あった。このような取り組みから“名古屋の街も共に元気になる”ことにつながることを期待をしたい。陸前高田と名古屋をつなぐ民間レベルでの大きな動きになることが予測され、公共性、社会性を帯びる事業になってきつつある。今回の第2弾は食材メーカーと飲食店企業だけでなく、調理専門学校を含む産学官連携事業となりつつある。



今回のコンテストは名古屋コミュニケーションアート専門学校調理師科の1、2年生において陸前高田市の食材「しいたけ」もしくは「きくらげ」を題材をとり、審査員のお店のお客様をイメージし原価率、価格設定も行い、メニュー開発そのものを行う。審査員の前で料理への想いを語り、審査員にプレゼンを行う。審査員には株式会社ファズ 社長 佐野氏、有限会社リベルテ 社長 新濱氏、株式会社ファスタ 社長 山下氏をお迎えする。コンテストで優秀賞に輝いたメニューは審査員の方々の店舗において期間限定メニューとして販売する。

復興支援イベント第2弾! 「陸前高田市食材×調理専門学校メニュー開発コンテスト」

日時:2013年1月22日 14時~

場所:名古屋コミュニケーションアート専門学校

内容:専門学校生による陸前高田市食材の調理と飲食店経営者による審査。

優秀賞は後日、審査員のお店で期間限定メニューとして販売する。

問い合わせ先

この件に関するお問合せは(株)東海装美の縦山裕晃(もみやま・ひろあき)までお願いいたします。

TEL:052-365-5271(事務所) Email:momiyama@toukaisoubi.co.jp