

第29回

神戸マイスター交流サロン

“神戸マイスターと作る中華料理”

～神戸アグリマイスターの新鮮野菜を使って～

講師：神戸マイスター【中華料理】 居地 正一 氏

日時：令和5年3月7日(火) 10:00～13:00

場所：「中央市場の料理教室」 神戸中央卸売市場本場 関連中央棟2階
(神戸市兵庫区中之島1丁目1-4)

【メニュー】

白菜と干し海老と春雨の煮込み/ブロッコリーと鯛の炒め/マーラーカオ 合計3種
【主催：神戸マイスター交流会】

1. **募集人数** 大人 20名〔応募者多数の場合は抽選〕
2. **参加費** 1名：1,000円(材料費込み)
3. **申込方法** 下記の①か②のどちらかの方法でお申込みください
①下記リンクまたはQRコードより申込
<https://forms.office.com/r/chLvjq8pV7>
②電話申込(人数・氏名・電話番号・住所をお伝えください)
申込先：078-360-3209
※申込は1組2名までとなります。
※当選案内はメールまたは文書にて通知いたします。
4. **締め切り** 2月27日(月)17:00まで



【講師：神戸マイスター/居地 正一 氏】

ANA クラウンプラザホテル神戸中国レストラン蘇州の元料理長であり、兵庫県技能顕功賞や中国駐日本国特命全権大使賞など様々な賞を受賞。様々な料理法がある中華料理の中で、広東料理をベースにし、場面に応じたレシピ開発や日本人の口に合うようなアレンジを行う。



【中華料理】居地 正一 氏

【材料提供：神戸アグリマイスター/安尾 勝 氏】

神戸ワインの原料となるワイン用ブドウの栽培技術で高い評価を得ており、神戸市農林水産功労者表彰や瑞宝双光章受章などで表彰されている。生産法人の代表として、生産者同士の交流や研修活動等を推進し、栽培技術の向上に貢献している。



【農業】安尾 勝 氏

【お問合せ先】

公益財団法人 神戸市産業振興財団
ビジネス開発部 ビジネス開発グループ TEL:078-360-3209