



ふじのくに 農業支援グループ

食のコンシェルジュ

地域食材と食文化力で地方創生



コンシェルジュの活動・派遣

食育・教室・講演・地場食材料理普及

- ・地場食材を活かした保育園・学校給食料理講習会、親子食育料理教室等開催。
- ・生産者らと連携し、食農ワークショップ料理教室等を企画。
- ・農林水産物普及・販促等のイベントへレシピ提案・実演・講話。
- ・農業推進協議会等団体と連携し、食農イベント・講演等を開催。
- ・鹿肉等農業環境被害対策からの獣肉を、地域の食文化と地場食材を活かし、食育にもふれ、美味しく健全な料理レシピを提案普及。

(静岡新聞特集記事掲載)



農業6次産業化・地場食材の活用商品化等支援

- ・生産者の特徴ある食材を活かし、美味しく健全な商品開発。
(レシピ開発・食味アドバイス・商品のブラッシュアップ)
- ・行政企画の6産化支援セミナー・評価会・ネットワーク会議等と連携し、支援活動へ参加協力。

商品化例

- ・「Blanc Nature」 ブラン ナチュラル
青木養鶏場「富士の鶏」胸肉ハーブハム



支援グループメンバー

料理人 (ホテル料理長・レストランシェフ・和食料理長)・パテシェ・和菓子職人・給食関係者等
代表 石川光博 ふじのくに食の都づくり仕事人 of the year

静岡6次産業化サポートセンター派遣専門家登録 (調理指導)

～ 地域おこし「食コンテスト」受賞歴 ～

- ・いわたスイーツコンテスト「いわたトマトの輝き」最優秀賞
- ・富士宮「きくいもレシピコンテスト」最優秀グランプリ
- ・沼津魚市場「サバ アイデアレシピコンテスト」魚市場賞
- ・全国地産地消メニューコンテスト「富士山伏流水の恵みコース」

関東農政局長賞



お問い合わせ 0544-22-4439 chef@restaurant-mitsu.com