

常陸国ガストロノミーLab「笠間の栗」をテーマに開催

9月7日(月) 午前10時 ※取材受付:午前9時30分～

常陸国ガストロノミー協会では、茨城県内外の料理人・生産者・事業者が連携し、地域食材や地域文化の可能性を探る「ガストロノミーLab」を継続してきました。

今回は日本一の栗の産地である笠間市で、従来の菓子中心の用途から一步踏み込み、和食・洋食をはじめとする「料理」における栗の可能性を再定義、開発する実践型の研究会を開催します。

常陸国ガストロノミー協会 第17回 笠間栗Lab

■日 時

9月7日(月) 午前10時～午後0時30分 ※取材受付開始 午前9時30分

■場所

鮎松榮(笠間市東平1-1-21)

■参加者

地元生産者、加工関係者、常陸国ガストロノミー協会メンバー

■参加店舗

京遊膳 花みやこ (ひたちなか市/京懐石)

atelico(アテリコ) (埼玉県小川町/フレンチ)

三春 (日立市/日本料理)

鮎松榮 (笠間市/鮎)



過去開催の様子

※取材申し込みについて

取材対応準備の都合上、取材をご希望の場合は、8月31日(月)までに次の問い合わせ先へご一報ください。

○イベント取材に関するお問合せ

一般社団法人 常陸国ガストロノミー協会
担当:副代表 臼井(うすい)
TEL:090-4628-4717
E-mail:koukisushi@gmail.com

○笠間の栗に関するお問合せ

笠間市 産業経済部 農政課 栗ブランド戦略室
担当:桑嶋(くわじま)
TEL:0296-77-1101(内線542) FAX:0296-77-1146
E-mail:kasamakurifp@city.kasama.lg.jp