



平成26年2月2日（日）

13:30～15:30

県民福祉プラザ 4階 県民ホール

（青森市中央3-20-30）

健康に配慮した料理を外食・中食で提供する「あおもり食命人」が「食で体をあたためる！」をテーマに料理を一斉提供する「あおもり食命人の食フェア」が2/3から3/2までの期間、参加店舗で開催されます。これを記念して、食といのちのつながりを大切にしている料理人・野崎洋光氏（分とく山総料理長）によるトークを開催します！

野崎洋光氏 「台所がいのちを支える」

（仮題）

あおもり食命人

の食フェア記念トーク

○申込方法：チラシ裏面の参加申込書をFAX・メールまたは郵送にて平成26年1月22日（水）までにお送りください。定員300名になり次第締め切ります。

○問合せ先：青森県農林水産部食の安全・安心推進課

〒030-8570 青森市長島1-1-1

TEL017-734-9354 FAX017-734-8086

syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

聴講無料

のざき ひろみつ
野崎 洋光 氏

東京・麻布の日本料理店「分とく山」総料理長。

1953年 福島県石川郡古殿町生まれ。

学校法人石川高等学校卒業後、武蔵野栄養専門学校卒業。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年 支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。

2004年 アテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により総料理長に就任。

伝統の日本料理界に新風を吹き込み、素材そのものの味を生かした料理に定評がある。

「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの人々の共感を呼び、テレビでも活躍中。

著書「『一汁三菜』美味しくて体にやさしい食事」「野崎洋光の野菜料理帳-体がよろこぶ大地のうまみ」「和の離乳食-本物の味を赤ちゃんから」「だしのいらぬ日本料理」等多数。

あおもり食命人についてはこちら！

ホームページ <http://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/sanzen/syokumeijin.html>

フェイスブック <https://www.facebook.com/syokumeijin>

ブログ <http://syokumeiji.exblog.jp/>

FAXの方は、このまま送信してください。

FAX 017-734-8086 あおもり食命人育成事業担当宛

あおもり食命人の食フェア記念トーク参加申込書

ふり がな 氏 名	
住 所	〒
電話番号	
職 業 ※あてはまるものに ○をつけてください	飲食業（外食・中食・給食）、流通、生産、 行政、食育関係者、一般、その他（ ）