

LIVE
配信

沖縄の8島黒糖って、どんな料理に合うの？

沖縄県産黒糖・料理専門家評価会

2021年8月5日（木）13:00~17:00

沖縄県黒砂糖協同組合公式 YouTube によるオンライン配信を行います (https://youtu.be/_3xPodOc9wM)

内閣府沖縄総合事務局「令和3年度沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」において、以下のプロの料理専門家に8島の黒糖の素材の魅力を引き出す料理方法を解説していただきます。

これまでなかった県産黒糖の新たな使い方・食べ方を発掘し、新たな需要創出を目指します！是非ご覧ください。

No	所属	氏名	写真	当日のメニュー（予定）	備考
1	フリー	中達敬治氏		<ul style="list-style-type: none"> ・モンブラン ・サヴァラン ・カヌレ ・マンディアン（チョコレート） 	パティシエとして、原宿ロールなどスイーツの商品開発実績多数。
2	アル・ケッチャーノ	奥田政行氏		<ul style="list-style-type: none"> ・沖縄アグーの黒砂糖赤ワイン角煮 ・沖縄黒糖を入れたキャラメルソースのムース 	イタリアンシェフであり、世界の料理人に選出される地産地消のリーディング・シェフ。
3	Hagi フランス料理店	萩春朋氏		<ul style="list-style-type: none"> ・黒糖万能ガストリックソース ・黒糖を使ったスモークサーモン 	フレンチのシェフであり、地元福島のご当地食と食材の魅力を発信。「料理マスタートーズシルバー賞」顕彰。
4	菊の井	堀知佐子氏		<ul style="list-style-type: none"> ・黒糖台湾カステララスク ・クゥミ小女子 ・黒糖おはぎ 	（株）菊の井常務、管理栄養士、食生活アドバイザー。
5	御菓子司 津村屋	角村茂氏		<ul style="list-style-type: none"> ・クゥミとかちわり黒糖の求肥 ・包み黒糖もち ・干菓子 ・落雁 	大阪吹田で開業 55 年の老舗和菓屋の代表。

※沖縄県黒砂糖協同組合のウェブサイト (<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/>) で後日当日の内容を公表予定ですので、お見逃しの場合はそちらをご覧くださいませと幸いです。

本件に関するお問い合わせ先

■公益財団法人流通経済研究所 東京都千代田区九段南 4-8-21 山脇ビル 10 階
担当：吉間（よしま）、佐々木（ささき）、菅原（すがわら）

TEL 03-5213-4534 FAX 03-5276-5457 MAIL okinawakokuto@dei.or.jp