

「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナー開催要領

1 目 的

山梨県（以下「県」とする。）は、山梨ならではの美食文化の下、多彩な料理店が集積、美食を味わう感動体験を求める人々で満ち、その活気がビジネス・チャンスを創出する「グルメン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を目指している。

そこで、県全体の「食」のレベルアップを図るため、本県の次世代を担う若手料理人等が、県内外で働きながら有名シェフの技術を学べる「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナーを開催する。

2 日 時

令和7年9月3日（水） 11時から15時まで
※受付は10時30分から

3 場 所

山梨学院短期大学 51号館 204調理実習室
住所：山梨県甲府市酒折2丁目4-5

4 講 師

ハヶ岳えさき 店主 江崎新太郎氏

江崎シェフコメント

都内の第一線の料理店では、ジャンルを問わず野菜をメインとした料理を次々と登場させています。

私たち料理人はその調理プロセスを研究することが大切です。火の入れ方、タイミングなどそれぞれの野菜のおいしさや特性を生かすことを考えなければなりません。

この素晴らしい山梨のテロワールでは野菜や果物はおいしさの宝庫です！

山梨の食と魅力と可能性を見つけながら美味しい時間を一緒に過ごしてみませんか。



ハヶ岳 えさき
江崎新太郎

5 セミナー内容

(1) 調理実習

- ・受講者の皆様が主体となり、「野菜と果物」を使用した料理を1皿もしくは2皿、作り上げていただきます。なお、調理はグループ（4人1組）に分かれて行っていただきます。
- ・作っていただく料理のジャンル（前菜・オードブル・一品料理・デザートなど）は自由です。また和洋中なども問いません。各グループで話し合いの上、レシピを決定し、10人分をまとめて作っていただきます。

(2) 実食・講評

グループ毎に料理を実食。また、各グループより作っていただいた料理についてプレゼンテーションしていただきます（江崎シェフはプレゼンテーションしている班の料理を実食し、プレゼンテーション後に講評）。

※受講者の皆様はご自身のグループ以外の料理も試食いただけます。

(3) 意見交換会

江崎シェフと参加者が意見交換できる場を設けます。経験豊富な江崎シェフに直接ご質問できる機会となりますので、是非、ご自身のキャリア構築にお役立てください。

6 受講者

(1) 若手料理人

県内外のレストラン、宿泊施設などで従事する料理人であり、調理で生計を立てている者※（実務経験5年以下）

※フレンチ、イタリアン、中華、日本料理、和食、イノベート、カフェなど

(2) 学生

県内外の大学や短期大学、調理師学校、調理師専門学校、高等学校等で料理の道や栄養士・管理栄養士を志す者

(3) 栄養士・管理栄養士

県内外の施設（保育園、小学校、病院、福祉施設など）、レストラン、宿泊施設などで従事する栄養士又は管理栄養士（実務経験5年以下）

7 定 員

20名程度

※申込が定員数を超えた場合は、抽選を行います。

※抽選結果は、令和7年9月1日（月）までに、参加申込書に記載されたご連絡先へご案内いたします。

8 申込期限

令和7年8月27日（水）17時まで

9 申込方法

別紙参加申込書に必要事項をご記入のうえ、「13 お問い合わせ先」記載の連絡先にメールまたはFAX送信願います。

10 参加費

無料（ただし、交通費、通信費等は各自負担となります）

11 服装、持ち物

動きやすい服装で、エプロン、タオル、滑らない上履き、ご自身の包丁
※調理器具、各種食材、調味料等などは、主催者側が準備します。

12 その他

当日はマスコミによる取材があります。

13 お問い合わせ先

山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループ 美酒・美食

電 話：055-223-8876

F A X：055-223-1438

メー ル：kankou-sk@pref.yamanashi.lg.jp