

12月2日（金）～4日（日）の行事

はじめよう、つづけよう。

「北海道スタイル」



～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 北海道スタイル

報道発表資料の配付日時 11月30日（水）17時00分

発表項目 （行事名）	「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>海洋水産資源の保護推進に向けた標記コンクールが、下記のとおり室蘭市で開催されます。本コンクールは、若い世代のシェフが持続可能な食材を選ぶという自らが海洋水産資源の保護に果たせる役割を体験させることを目的としてフランスで創設されたものであり、日本初開催となります。</p> <p>開催に当たっては、当振興局と包括連携協定を締結している北斗文化学園が会場の提供やレセプションの開催などを担当します。</p> <p>また、レセプションでは、管内の漁業協同組合、伊達市農業協同組合からホタテやマツカワ、タマネギ、リンゴなどを地元の食材として提供いただく予定です。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 日時・場所 <開会式> ・令和4年（2022年）12月2日（金）16時～17時 ・栗林商会アリーナ <実技審査> ・令和4年（2022年）12月3日（土）10時～11時30分頃 ・北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 <閉会式、レセプション> ・令和4年（2022年）12月4日（日） 閉会式：11時30分～13時 レセプション：13時30分～15時 ・栗林商会アリーナ</p> <p>2 参加者 日本国内にある調理学校の学生</p> <p>3 審査内容（予め書類選考を経た上での実技審査） ・レストラン向け料理 ・家庭向け料理 ・プレゼンテーション（料理に使用した魚介類を選んだ理由等）</p> <p>4 主催 エシック・オーシャン、フェランディ・パリ、ルレ・エ・シャトー協会、ディナール・イヴォン・ブルジュホテル高等専門学校</p> <p>5 協賛 学校法人北斗文化学園</p>		
参考			
報道（取材） に当たって のお願い	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの方に、関心を持っていただくため、当日の取材をお願いいたします。 ・現地取材にお越しいただく場合は、北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校（TEL：0143-25-2211）に事前にご連絡ください。 ・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、風邪のような症状がある場合は取材をご遠慮いただくとともに、マスクの着用をお願いいたします。 		
他のクラブ との関係	同時配付：北海道水産記者クラブ 同時レク：		
担当 （連絡先）	胆振総合振興局 地域創生部地域政策課（担当者：野々村） TEL：0143-24-9506 内線：2501 産業振興部水産課（担当者：齊藤） TEL：0143-24-9516 内線：2600		