

# 食パラダイス鳥取県 おもてなしスキルアップセミナーのご案内

～一流シェフが活かす鳥取県産食材～

鳥取県食パラダイス推進課、鳥取県商工会联合会、日本政策金融公庫鳥取支店は「食パラダイス鳥取県 おもてなしスキルアップセミナー」を開催いたします。

- 有名高級ホテルの一流シェフを鳥取県にお招きし、わったいな・かろいちで調達した鳥取県産の食材を使って、県内の飲食店、料理人、生産者の皆様にメニューをご提案、調理&試食しながら意見交換します。

【お招きするシェフ】詳細は裏面のとおり

グランド ハイアット 東京 鉄板焼「けやき坂」本多良信 (ほんだよしのぶ) 料理長  
ANA クラウンプラザホテル大阪「中国料理 花梨」田中孝尚 (たなかよししたか) 料理長 他

- 一流シェフが引き出す鳥取県産食材の魅力を広く知っていただき、インバウンドや国内観光需要向けの消費拡大を図ることがねらいです。

**開催日：令和7年1月14日（火） 13：30～16：30**

**場 所：鳥取市福祉文化会館 5階 調理室** (鳥取市西町二丁目 311)

※ 定員先着30名様とさせていただきます。

<食パラダイス鳥取県おもてなしスキルアップセミナー参加申込書：申込期限令和6年12月30日>

会社名・屋号		
住所		
電話番号		
e-mail	@	
参加者	役職	氏名

※記載された個人情報は適切に管理し、本セミナーへのご参加受付、アンケート実施等による調査・研究及び参考情報の提供以外の目的には使用しません。

<お申込み・お問い合わせ先>

日本政策金融公庫鳥取支店 農林水産事業 Tel:0857-20-2151

**e-mail: [antottori@jfc.go.jp](mailto:antottori@jfc.go.jp)**

様式にご記入のうえ画像を送信してください

**FAX:0857-20-2181**

## 【お招きするシェフ】

### グランド ハイアット 東京「けやき坂」 本多料理長



持ち前の技術によるクリエイティブな料理を次々と考案し、2014年から料理長に就任。日本津々浦々に食材を探しに旅をして、興味深い食材を仕入れ“鉄板焼”という固定概念にとらわれない料理でお客様を楽しませる。

### ANA クラウンプラザホテル大阪「花梨」 田中料理長



「花梨」の田中孝尚調理長は15歳の頃より中国料理の世界に入って以降、さまざまな中国料理店で経験を積んでおり、2008年北京にて開催された「フランス国際エスコフィエ美食階 2008」で「美食マスター賞」を受賞。本場中国の味に新しいエッセンスを加えたヌーベルシノワを取り入れた料理を数々考案。