



「信州感動健康料理」アカデミー③

食卓で魅せる信州の食～冬のおもてなし・春のおもてなし～

長野県では、「食を目的」に訪れる観光客を増やすため、本県が誇る「健康・長寿」やその背景にある「文化」「風土」等を信州らしいシチュエーションで食す「信州感動健康料理」を普及しています。最終回は、「食卓で魅せる信州の食～冬のおもてなし・春のおもてなし～」をテーマに、料理研究家 横山タカ子さんが、越冬野菜などを使った信州の冬のこだわりメニュー、春のおもてなし料理をオンラインでご紹介します。

1 日時 令和4年2月2日（水）13時半～15時（オンライン配信開始 13:15～）

2 受講方法 YouTubeにてライブ配信

3 ゲスト調理人

料理研究家 横山タカ子氏

長野県大町市出身。NHK「きょうの料理」等テレビ、ラジオにレギュラー出演。身近な素材と郷土食を大切にしておしゃれな料理が定評。著書は「信州の知恵に学ぶ日本一の長寿ごはん」「作って楽しむ信州の保存食」など多数。長野県の「おいしい信州ふード（風土）」公使を務める。



4 スケジュール（予定）

13:15～オンライン配信開始

13:30 第1部開始

信州の冬のおもてなし

越冬野菜など先人たちの知恵に学ぶ冬のこだわりメニューをご紹介します。

14:15 休憩

14:20 第2部

信州の春のおもてなし

春の食材と発酵食品を積極的に取り入れた健康長寿メニューをご紹介します。

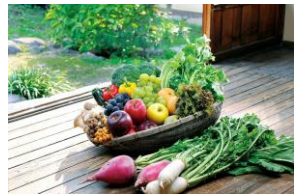
15:00 終了（予定）

5 参加申込方法

1月12日（水）～1月31日（月）正午までに下記申込フォームから、お申込みください。

<https://shinshu-gohan.com/>

※事務局より2/1（火）までに視聴用リンク（YouTube）をご登録いただいたメールアドレスへお送りいたします。



信州版「新たな日常のすゝめ」

©長野県アルクマ



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

観光部観光誘客課 おもてなし推進担当
（課長）丸山 祐子 （担当）清水 きく江
本郷 由香里
電話：026-235-7253（直通）
FAX：026-235-7257
E-mail kankoshin@pref.nagano.lg.jp