



食の安全安心セミナー

「地産地消のすすめ」

東京都では、都内産の農林水産物をPRし、地産地消の拡大を図るため、「とうきょう特産食材使用店」の登録制度を開始しました。

このセミナーでは、登録店のひとつである「オテル・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフ、三國清三氏をお招きして、「地産地消」をテーマに、店舗での取り組みなどについてお話しいたします。

地産地消を通して、食の安全安心について考えてみませんか。

- 日 時：平成23年3月15日（火）15:00～16:30（開場14:30）
- 場 所：新宿NSビル 3階 305会議室（新宿区西新宿2-4-1）
（※詳細は裏面地図参照）
- 対 象：事業者、行政関係者、一般消費者
- 定 員：100人（先着順）
- 参加費：無料
- 申込方法：裏面の参加申込書にご記入の上、FAXでお申込みください。



講師

みくに きよみ

三國 清三 氏（「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ）

1954年北海道増毛町生まれ。

15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後、トロワグロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三ツ星レストランにて修業を重ね、1982年帰国。1985年東京・四ッ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」をオープンする。2000年九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を務める。2003年フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受勲。2007年厚生労働省より卓越した技能者「現代の名工」として表彰される。2010年フランス共和国農事功労章オフィシエを受勲。現在、子供の食育活動やスローフード活動も進めている。



【お申込・問合せ先】

東京都産業労働局農林水産部食料安全課

TEL：03-5320-4883

FAX：03-5388-1456

【主催】東京都産業労働局農林水産部

東京都産業労働局農林水産部食料安全課 行

食の安全安心セミナー「地産地消のすすめ」

参加申込書

下記申込み欄にご記入の上、ファクスで**平成23年3月10日(木)**までにお申し込み下さい。

(ふりがな) 代表者氏名		
ご連絡先	TEL:	FAX:
(ふりがな) その他の 参加者氏名	1	2
	3	4

定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。なお、お申しいただいた後、申込期限を過ぎてもお断りの連絡がない場合には、参加が受け付けられたものとご理解下さい。お寄せいただいた個人情報は本セミナーの運営にのみ使用します。

会場

【新宿NSビル】

- ・JR線・京王線・小田急線・東京メトロ丸ノ内線「新宿駅」南口・西口より徒歩約10分
- ・都営新宿線・京王新線「新宿駅」新都心口より徒歩約8分
- ・都営大江戸線「都庁前駅」A3出口より徒歩約3分



ファクス送信先

FAX:03-5388-1456