

報 道 資 料

平成27年10月7日

農林部農業水産振興課
園芸特産係 担当 田中 秀田
ダイヤル0742-27-7443 内線3843

「第16回ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選手選考 ・第2回ひらまつ杯」の料理の食材に奈良県産農産物が登場！ (取材案内)

このたび、フランス料理界において最も権威のある「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の第16回大会における日本代表選手を選考する「第2回ひらまつ杯」が開催されます。

この実技審査の付け合わせ料理の課題食材に、大和野菜等の県産農産物が使用されます。そして、最も県産農産物の特色を生かしたシェフには、「奈良県知事賞」が授与されます。



Bocuse d'Or
L'Association Mondiale de la Cuisine et World's Culinary Center

フランス本選優勝者への受賞トロフィー

(創設者ポール・ボキューズ氏)

1 「第2回 ひらまつ杯」について

(1) 日 時 平成27年10月11日(日)

(2) スケジュール

①実技審査(決勝) 9:00~16:30

(場所) 辻調理師専門学校 本館

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-1 (TEL06-6624-1101)

②審査結果発表、表彰式 18:30~

(場所) ラ・フェットひらまつ

〒530-0005 大阪市北区中之島2-3-18 フェスティバルタワー37F

(TEL06-6233-1139)

2 料理に使用される県産農産物について

下記の奈良県産農産物10品目のうち2品目の農産物を使用



大和まな



千筋みずな



大和きくな



結崎ネブカ



大和丸なす



宇陀金ごぼう



筒井れんこん

<上記7品目は大和野菜>

3 取材について

取材をされる場合は事前予約が必要ですので、下記まで問い合わせをお願いします。



柿(刀根早生)



黒米



原木椎茸

【問い合わせ先】

株式会社ひらまつ 営業企画部 植杉

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-17-3-5F

TEL03-5793-8812 FAX03-5793-8814 E-mail uesugi@hiramatsu.co.jp