

中城村の島野菜などの地域資源を活用した

第3回中華料理講習



護佐丸 (GosaMaru) ブランディングプロジェクトでは、中城村がめざす推奨農産物(島野菜)の「島にんじん」「島だいこん」「島ねぎ」「島とうがらし」をはじめ、村内で収穫される野菜や果物やヤイトハタ等の魚介類等を活用した新たな料理の開発(レシピづくり)を検討しています。このプロジェクトで料理の指導を頂いている中華の超人「曾 明星」氏に、直接料理指導をして頂く機会を設けることが出来ました。アルコール消毒や換気などのコロナ感染対策を講じておりますので、是非安心してご参加ください。

【日時】 令和2年11月29日(日) 14:00~17:00

【会場】 吉の浦会館調理実習室 中城村字安里187-1 TEL098-895-6994

【申込】 参加希望者は、名前、連絡先電話番号、人数、メールアドレス、所属等を記入の上、メール又はFAXにて令和元年11月20日(金) 17:00までにお申し込みください。

◆申込先 中城村産業振興課 担当：新垣、儀間

FAX 098-895-3048 e-mail atuko-u@vill.nakagusuku.lg.jp

※参加される方は、エプロン、三角巾またはバンダナ、タオル等はご持参いただき、**必ずマスクを着用の上**ご参加ください。

◆講師(専門家) 曾 明星 Meisei So (中華の料理人)

曾 明星氏は、料理テレビ番組「料理の鉄人」対決で和食の道場六三郎氏を破り一躍有名になり、中華の超人と呼ばれるようになりました。中城村の食の魅力を創り出す為に、島野菜を使った料理教室は3回目となります。

◆略歴

昭和26年台湾に生まれる。

昭和46年「四川飯店」(新橋)に入店、料理の道に入る。

昭和49年に「華都飯店」(三田)で、24年間料理長として腕を振るう。

宮内庁への出張料理も若い頃から経験。

平成10年7月、芝浦に自身の店「明輝」(ミンフィ)をオープン。現在に至る。

