

試食会のお知らせ

岩内町の一八興業水産株式会社が開発した、
にしんで作ったお味噌「にしんのおかけ」を応用
した商品づくりに
あなたの声を聞かせてください。



- 日時：2月26日(火) 12:30～
- 場所：北ガス フレアスト西
ショールーム内 キッチンスペース
(詳細は裏面をご覧ください)
- 内容 にしんのおかけの応用商品3品の試食をし
ていただき、簡単なアンケートにお答えください。
- 参加料 無料

*貫田シェフのにしんのおかけ簡単レシピ紹介と、
楽しいお話もあります。

貫田シェフがやってくる！



貫田 桂一 ぬきたけいいち
ヌキタ・ロフィズ 代表・フードディレクター
1960年生まれ、北海道千歳市育ち。
大阪市の調理師学校卒業後、札幌市内のホテルなどで修行。
92年、札幌の有名ホテルで開業準備より料理長(32歳)。
2007年、早期退職し、フードディレクター(講演や食に関する指
導)として活動、11年、札幌市内の百貨店で料理スタジオ「スタ
ジオNUKITA」を1年間常設した。
農林水産省「地産地消の仕事人」、北海道食育コーディネーター
などの委嘱がある。著書に「北の料理人」シリーズ(晶文社)。
北海道洞爺湖サミットではロシア政府代表団の調理指導をする。

