

【鯉に恋する郡山プロジェクト】

鯉バナしましょう・

鯉に恋する「どっ鯉キッチン」

With 国際ビューティ&フード大学校 開催！



令和3年12月20日

郡山市農林部

園芸畜産振興課

担当：渡邊 信幸

TEL：924-3761

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

本市では鯉に恋する郡山プロジェクトの一環として、12月22日（水）に鯉に恋する料理教室「どっ鯉キッチン」With 国際ビューティ&フード大学校を開催いたします。

今回の料理教室は、講師に郡山駅前で本場のナポリピッツアをはじめとしたイタリアンを提供する「ピッツェリア エ オスタリア ダヴェット」の関一シェフをお招きします。日々調理の勉強をしながらシェフを志す専門学校生の皆様と一緒に、若い世代の方でも食べやすい鯉料理をテーマとして開催いたします。また本料理教室参加いただいた学生の方には「みんなで鯉になろう！オリジナル鯉バンダナ」をノベルティとしてプレゼントします。当日はこのバンダナを着用し、料理教室&記念撮影を行います。

1 取材対応について

(1) 会場 国際ビューティ&フード大学校
(郡山市方八町 2-4-21)

(2) 日時 令和3年12月22日（水）

時間	内容
13:00～	イベント概要・シェフ紹介
13:10～	料理教室開始
14:30～	試食タイム・質疑応答

(3) 鯉メニュー ①鯉のマリネ冬野菜のサラダ仕立て

②鯉のカルピオーネ～北イタリアの南蛮漬け～

※ 当日の取材の際は国際ビューティ&フード大学校受付にてお声掛けください。料理教室会場までご案内いたします。なお、その他の学生の取材撮影や上記時間以外の取材撮影はご遠慮願います。

※問合せは、園芸畜産振興課(担当：國井)へ連絡願います。(学校への問合せはご遠慮願います。)

※学校敷地内に駐車場はありませんので、お車をご利用の方は近隣有料駐車場に駐車願います。

※新型コロナウイルス感染症対策として、取材される方は必ずマスクの着用及び消毒液による手の洗浄の徹底をお願いします。



〈▲昨年開催の様子〉 関一シェフ



〈←オリジナル鯉バンダナ〉
2枚セット（左）、着用時（右）



鯉に恋する郡山プロジェクトとは

郡山市と県南鯉養殖漁業協同組合が連携し、平成27年から始まったプロジェクト。鯉食文化の歴史を守り、そのおいしさを全国に広げ、新たな食文化の創造を目指すことを目的としている。毎年鯉の旬である冬の時期には「鯉食キャンペーン」を実施。昨年度は郡山市内を中心にスーパー・飲食店約80店舗で“旬の鯉”を提供した。