

越南300号調理実演・試食会 開催要領

1 目 的

農業試験場で開発した、リゾットやパエリアに向く調理加工専用米「越南300号」について、料理店で広く活用してもらうため、シェフ向けの調理実演、試食会を開催する。

2 日 時 令和2年7月27日（月） 14：30～16：15

3 場 所 天谷調理製菓専門学校 調理実習室
（永平寺町松岡兼定島34-3-10）

4 主 催 福井県
（協 賛） 一般社団法人全日本司厨士協会 北陸地方福井県本部
学校法人天谷学園 天谷調理製菓専門学校

5 参集範囲 県内料理店、天谷調理製菓専門学校生 他 （約50名）

6 内 容

- （1）「越南300号」の紹介（農業試験場）
- （2）「越南300号」の調理実演（司厨士協会）
 - ・鶏肉とキノコのトマトリゾット
 - ・シーフードのパエリア（サフランの香り）
- （3）試食会
アンケートの実施

7 そ の 他

- ・参加者には、「越南300号」のサンプル（500g）を配布
- ・調理の様子などを農業試験場 YouTube チャンネルで配信（イベントに参加できない人にも知ってもらうため）
- ・参加者から米の名称を募集