

こだわりの 農産物・加工品を 知る研修会

高知県の6次産業化を推進していくには、地産外商の切り口で首都圏などへ販路開拓を進める取り組みが欠かせません。農産物および1次加工品の販路は様々で、首都圏の飲食店への販売を目指す事業者は一定数いるものの、日常的に訪問できる距離でないことや特定の人脈を持つ事業者でないかぎり、飲食店がどんな農産物や1次加工品を求めているかを正確に情報把握することは困難です。

そこで高知6次産業化サポートセンターは、神戸で香港式海鮮料理専門店を経営するオーナーとシェフを高知へお招きし、飲食店が求める農産物や1次加工品について話をうかがい、今後の農業経営に活かしてもらう勉強会を開催します。また、講師との交流を広げる機会として料理の試食を兼ねた意見交換会も同時に実施します。

飲食店が求める農産物・加工品とは！

参加費：無料

定員：20人

対象：飲食店との直接販路を広げたいと考えている生産者

日時 11月7日(火)15:00～17:00

場所 華珍園 別館 (高知市廿代町13-2)

講師 施家菜・施記 施蓮宗氏
シーカサイ・シーキ

黎雲俊氏

【施蓮宗氏 プロフィール】

1953年神戸市生まれ64歳。中華同文学校から報徳学園を経て、1975年京都外大イスパニア語学科卒後、香港系貿易商社に10年間勤務。その後、父の経営する群愛飯店に総支配人になる。1995年阪神淡路大震災がきっかけに、自ら独立し老香港酒家を立ち上げる。2012年60歳を機に心機一転、神戸市内に香港式海鮮料理専門店 施家菜と施記を立ち上げ、現在食べログ人気中華部門No1のレストランを経営。中華料理業界の後輩の指導にも熱心にあたっている。



お申込み・お問い合わせは

高知6次産業化サポートセンター (NPOとさはちきんねっと)

高知県高知市棧橋通5-1-56 ミナポート2F (月～金 10時～17時)

Tel:090-5712-2040 fax:088-833-8160 E-mail: 6ji@tosa8kin.net

サポートセンターの運営は高知県農業振興部地域農業推進課からNPOとさはちきんねっとへの委託により行っています。