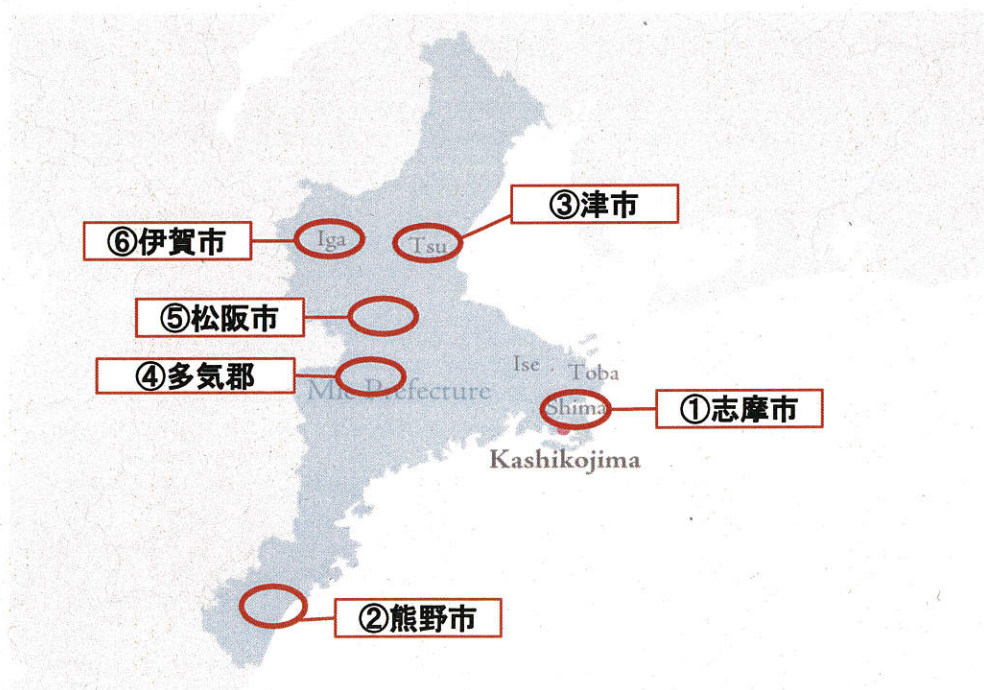


“清酒”やまとのころ 微発泡酒（福島県）
 “清酒”やまとのころ 純米大吟醸酒（福島県）
 シャトー酒折 甲州ドライ 2015（山梨県）



5月26日昼食会で使用されている主な三重県産食材

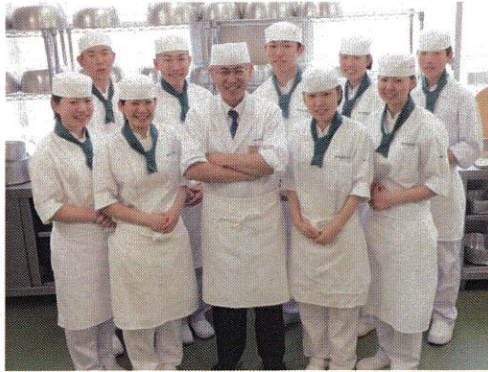
- | | |
|------|---|
| ①志摩市 | 酒盗(八寸)
烏賊(八寸)
初かつお(八寸)
海老(八寸)
あのりふぐ(八寸)
伊勢海老(八寸) |
| ②熊野市 | 熊野地鶏(八寸) |
| ③津市 | 卵(だし巻き卵) |
| ④多気郡 | ミニトマト(八寸)
卵(八寸) |
| ⑤松阪市 | 卵(八寸)
松阪牛(すき焼き)
松阪赤菜(御飯)
伊勢茶 |
| ⑥伊賀市 | 結びの神(米)(八寸) |
| ⑦三重県 | 大内山牛乳(八寸)
五月鱚(八寸)
穴子(八寸) |





■ 料理人紹介

三重県立相可高等学校食物調理科の皆さん



三重県立相可高校は、農産物生産・経営等の分野の実践教育で、先進的取組みを行っている日本でも数少ない高校です。

中でも食物調理科(調理クラブ)が実践教育の場として運営するレストランは、高校生が常設で運営するレストランとして日本国内で唯一。

各地の料理コンクールで数多く賞を獲得している調理クラブの生徒たちが、調理、接客、販売、経理までを行っており、地元食材を使用したメニューと、一流の料理人を目指す生徒たちのきびきびとした姿が話題を呼び、大人気店となっています。クラブの生徒たちは、2015年ミラノ万博の三重県ブースで料理をふるまった経験もあります。

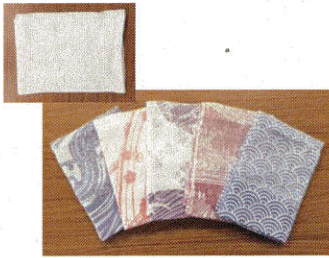
プロの料理人を目指す高校生たちは店の活動を通じて大きく成長し、卒業後は料亭やレストランなどの食の現場で、即戦力として活躍しています。

今回は、三重県の魅力と素晴らしさを知っていただくために、食材は、三重を代表する一流の食材をご用意し、レストランで経験を積んだ高校生たちが、皆様をおもてなしいたします。

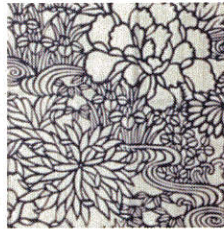


■26日昼食会で使われた食器類

昼食会では、以下の三重県産品が使われました。



おしぼり・ナプキン：
おぼろタオル株式会社(津市)



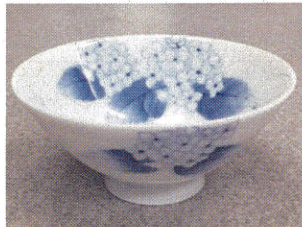
ナプキン：
株式会社SUNKI Branding(伊勢市)
染：西田染工株式会社(京都)
生地：田村駒株式会社(大阪)



箸置：
清水きし代・酔月陶苑
(四日市市)



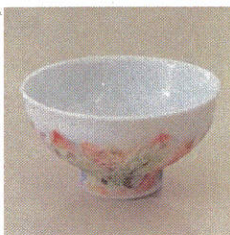
平碗：
森里博信・香山窯(伊賀市)



飯碗：
稲垣直(桑名市)



千羽鶴プロジェクト実行委員会



煎茶碗：
岸寿美子(四日市市)



ワインカップ：
稲垣竜一・三位陶苑
(四日市市)



酒杯：
ボルボレッタ(伊勢市)
一刀彫：井上重信 蒔絵：深井公



ワイングラス・タンブラー
NARUMI(志摩市)
制作：石塚硝子

- ## ■ 5月27日(金曜日)昼食 概要