

特別講演会

参加
無料



アル・ケッチャーノで有名な
奥田シェフが米沢で講演！
庄内平野から「世界の料理人1000人」に
選ばれた起業家精神を皆で学びましょう！

～食で町おこし～

シェフ

奥田 政行 氏

Masayuki Okuda

日時

11.22. Wed

16:05～17:05

会場

山形大学有機材料システムフロンティアセンター (11号館) 2F 『未来ホール』

〒992-8510 山形県米沢市城南四丁目3-16

対象

学生・一般

Profile

- 1969年 山形県鶴岡市生まれ
鶴商学園高等学校(現鶴岡東高等学校)卒業後に上京し、イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行
帰郷後に2つの店で料理長を歴任
- 2000年 アル・ケッチャーノを独立開業
生産者の顔の見えるメニューを提供中
- 2006年 イタリア スローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ2006」で、
世界の料理人1000人に選出される(日本で11人)
- 2009年 東京 銀座に「YAMAGATA San-Dan-Delo(ヤマガタ サンダンデロ)」を
オープン
鶴岡市農業発展奨励賞を受賞
- 2010年 農林水産省 第1回料理マスタース ブロンズ賞を受賞(全国で7名)
- 2016年 「全国豊かな海づくり大会」にて天皇・皇后両陛下に料理を献上する
農林水産省 第1回料理マスタース シルバー賞を受賞(全国で5名)



有機材料システムフロンティアセンター 外観

※ 駐車スペースには限りがございます。
出来るだけ公共交通機関をご利用ください。



主催: 山形大学国際事業化研究センター

問い合わせ先:
山形大学国際事業化研究センター
〒992-8510 山形県米沢市城南四丁目3-16
TEL 0238-26-3480 FAX 0238-26-3633
email: yu-edge@yz.yamagata-u.ac.jp