

しが「食のおもてなし」「滋賀県日本調理技能士会料理展」を開催 食を通じて滋賀県の魅力を発信しました！

そごう・西武

2017/5/2

セブン&アイ HLDGS.

CSR アクション

西武大津店では、地産地消を推進するために、3月4日（土）・5日（日）の2日間、滋賀県と連動した県産食材のPRイベントを開催しました。初日には、近江牛、琵琶湖固有種の魚、野菜などの県産食材を使って、地元のホテルや匠の料理人が「魅せる料理」として創作した期間限定メニューの発表会を実施。滋賀県知事様が出席されたセレモニーをはじめ、ご試食会を行いました。併せて「第17回滋賀県日本調理技能士会料理展」も開催。県を代表する料理人の作品展示や、式包丁※披露、県産食材販売会など、ご来店のお客様に地元の食と文化をご紹介しました。今後も行政や地域の皆様と連動し、地元の魅力発信に努めてまいります。



西武大津店 食品課係長
濱野 晃嗣

※式包丁…烏帽子に袴、狩衣姿で、まな板の魚や鳥に直接手を触れず、包丁とお箸を使ってめでたい形に盛りつける儀式

－ しが「食のおもてなし」～魅せる滋賀の食材～ 企画メニュー発表会 －



県知事が滋賀の食材をPRしました



大盛況のご試食会

－ 第17回 滋賀県日本調理技能士会料理展 －



地元の45歳以下の料理人
15作品を展示



日本包丁道清和四篠流
家元による式包丁披露