

News Release

報道関係者各位



Oriental Hotel tokyo bay

2012年5月28日

オリエンタルホテル 東京ベイ
マーケティング部 広報

千葉県産食材でホテルの味を習得する「食の祭典 2012」

6月8日、オリエンタルホテル 東京ベイ 総料理長による料理教室

オリエンタルホテル 東京ベイ^(※1)(千葉県浦安市美浜1-8-2 総支配人:相原米夫)は、ニューファミリー新聞社(千葉県市川市)が6月8日に主催する「食の祭典2012」にて、6月1日より総料理長に就任する大沢達也が、「千葉県産食材を使用した家庭で作るホテルの味」として、本格イタリアンの料理教室を開催いたします。

食の祭典 2012「家庭で作るホテルの味」

日時 : 2012年6月8日(金)10:30~12:30

会場 : 京葉ガス市川ショールーム

市川市南八幡3-14-1

JR総武線「本八幡駅」から徒歩3分

メニュー: 千葉県産食材を使用したイタリアン 2種

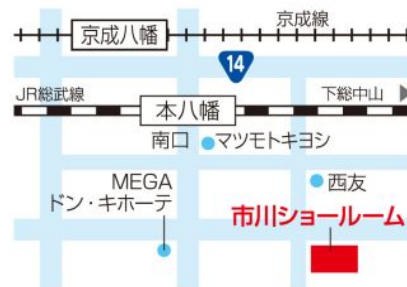
料金 : 2,000円

定員 : 24名

申込方法 : 住所・氏名・年齢・参加人数を明記し、
ハガキ・FAX・Eメールのいずれかにて送付
5/31(木)必着(応募多数の場合は抽選)

ハガキ送付先: 〒272-0015 市川市鬼高 4-3-5 京葉ガスF市川ビル 5F

ニューファミリー新聞社「食の祭典 2012」係



千葉県では「千産千消」と銘打ち、様々な取り組みが行われています。地域で採れた食材を地域で消費する「地産地消」や、四里(約16km)以内で採れたものを食べると健康に良い「四里四方」など、もともとは仏教の「身土不二」=人間の体と土とは切っても切れない関係であり、近くで採れたものを食べようという教えが原点と言われています。全国農業産出額(平成20年農林水産省調査 下記参照)で3位を誇る、農産物に恵まれた千葉県では千産千消を推奨するため、地元自治体において地元の食材を学校給食に取り入れたり、市町村ごとに「千産千消デー」を定期的に設けるなど、千葉県産の食材を積極的に広めるための活動を進めています。

全国順位	都道府県名	農業産出額
1位	北海道	10,111億円
2位	茨城県	4,170億円
3位	千葉県	4,066億円
4位	鹿児島県	4,005億円
5位	宮崎県	3,073億円
(参考)	全国	83,162億円

千葉県農産物の全国ランキング(平成20年)

- 【1位】 さつまいも、日本梨、大根、ほうれん草
落花生、枝豆、蕪、里芋、さやいんげん
春菊、なばな、パセリ、ストック、洋ラン
きんせんか
- 【2位】 鶏卵、ねぎ、人参、キャベツ、スイカ
生姜、スイートコーン、三つ葉、枇杷、
ししとう、空豆、うずら卵
- 【3位】 生乳、やまのいも、街路樹用苗木、
ガーベラ、パンジー(苗)

今回、このような取り組みの一つとして、ニューファミリー新聞社による第5回『食の祭典』2012^(※2)が6月8日、9日京葉ガス市川ショールームで開催されるにあたり、オリエンタルホテル 東京ベイもその主旨に賛同し6月8日の料理教室に参画いたします。当日は、地場食材の試食・直売会、食材についての講演、情報公開など食に関する様々な催しが行われ、1,500名を超える来場者が見込まれます。



【大沢達也プロフィール】

1987年 ホテル西洋銀座を皮切りに、イタリアンをはじめ、パンケツ料理婚礼料理で研鑽を積み、有名イタリアン店での料理長として数々の功績を残しました。また会員制リゾートクラブにおいて開業に尽力し、婚礼料理、VIPパーティなどおもてなしの粋を極め多くの人々の舌を魅了してまいりました。

2012年6月1日よりオリエンタルホテル 東京ベイ 総料理長に就任いたします。

【略歴】

1963年 東京生まれ

1987年～1995年 ホテル西洋銀座

1995年～1997年 株式会社アターブル松屋ホールディングス

1997年～2002年 La Bonita 料理長

2002年～2005年 六本木ヒルズクラブ 料理長

2005年～2007年 La Bonita 料理長

2007年～2011年 東京ベイコート倶楽部 イタリアンレストラン料理長

2011年～2012年 グランドエクシブ浜名湖 洋食料理長

(※1)オリエンタルホテル 東京ベイ

・1995年開業の、東京ディズニーリゾート®パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットも、ホテル館内でお求めいただけます。

(※2)『食の祭典』

・「食」をテーマとしたイベントで年々人気を博し今年で5回目を数えます。

昨年の講演会では料理研究家のコウケンテツさんがトークショーを行い、父親の育児参加などの話を交えながら、小さなお子様を持つ母親へ食に関して高く関心を持つような情報を発信しました。展示ゾーンでは行政や食に携わる企業や団体・学校などの情報発信の場として、またマルシェゾーンでは青果物や名産品・イートインコーナーなどのブースが出展しました。別会場では2つの料理教室や抽選会場として賑わい全体で約800名の方が来場し、買物や生産者や食に従事する方々との会話を楽しむ機会を創出いたしました。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ <http://www.oriental-hotel.co.jp>

マーケティング課 広報：鈴木 e-mail kaori.suzuki@oriental-hotel.co.jp

姫野(携帯:090.7836.0583) e-mail himeno@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 tel. 047.350.8200 / fax. 047.350.9781