



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



ユネスコ食文化創造都市 臼杵

1日限り!

コラボ食堂

OPEN

輪来

高校生とプロの料理人が
臼杵のおいしさを
ぎゅっと詰め込みました

臼杵市出身で、
臼杵市と同じ「ユネスコ食文化創造都市」の
山形県鶴岡市の食文化にも精通した
古庄浩シエフと
海洋科学高校の生徒がコラボし、
1日限りの「コラボ食堂輪来(りんく)」を
オープンします!!



数量限定

200食

500円/個 税込

テイクアウトもOK!

2024 **10.27** SUN
11:00-14:00

〈事前予約不可 / 売り切れ次第終了〉



会場 臼杵市中央通り商店街
(辻口入口付近)

駐車場は「市営下屋敷前駐車場」や
「市営畳屋町駐車場」などをご利用ください

「コラボ食堂 輪来」の オリジナルメニューは このような理由で 生まれました

臼杵市と鶴岡市にゆかりのある一流シェフに偶然出会った「縁」を、次世代を担う若者とのつながりの「輪」にしたい。そのような思いから、食文化創造都市らしく、臼杵の食材を使った創造的な料理を、みんなで力を合わせて提供し、みんなが笑顔になれる食堂を開店することになりました。

MENU

う♡すきすきプレート



「コラボ食堂 輪来」って？

コ ラ ボ	シェフ	×	高校生	輪 来	臼杵の食を通じて輪のようにつながる(リンクする) 食材の地域内循環(サステナブル) このイベントにたくさんの方が来る
	臼杵市	×	鶴岡市		
	野菜	×	魚介		

「コラボ食堂 輪来(りんく)」は、いつものコラボレーションと食のつながりから生まれました。



Chef's Profile

古庄 浩氏

Hiroshi Furusyo



本市佐志生出身。在モロッコ日本国大使館料理長、大阪マルビル・大阪第一ホテル上席料理長、山形県鶴岡市の東京第一ホテル鶴岡総料理長ほか多数のレストランで総料理長、料理総監督などを歴任。「料理の鉄人」など多くのテレビ番組への出演経験あり。現在は、(株)古庄企画を設立し、料理人の紹介事業や指導に携る傍ら、山形県の「食の都庄内」親善大使、内閣府の地域活性化伝道師を務め、地域の食にこだわった「地産地消」の取り組みを積極的に推進。一方、社会貢献活動として、被災地への炊き出し支援などを行い、子どもたちにおいしい食事を提供する子ども食堂「絆食堂・咲笑(さくら)」を大阪で毎月1回定期的に開催している。

海洋科学高校から

私たちが参加しています

私たちは、海洋科学高校のマリンサポーターズです。解体ショーや魚の捌き教室、地域のイベントを通じて、たくさんの人に「魚を食べたい」と思ってもらえるような魚食普及活動を行っています。コラボ食堂 輪来では、臼杵の地魚の美味しさをたくさんの人にお伝えするのが目的です。当日は、厨房のお手伝いや接客をさせていただきます。メニューに入っている「おさかな小判」は、自慢の実習製品で、古庄シェフのソースで食べられるのは今回だけです。ぜひお越しください!



この日だけしか味わえない、臼杵のおいしさを存分に詰め込んだ特別メニューをぜひ召し上がってくださいね!

お問
合せ

臼杵食文化創造都市推進協議会
(事務局: 臼杵市産業観光課食文化創造都市推進室)

(内線5683)
☎0972-63-1111



[主催] 臼杵食文化創造都市推進協議会 [協力] 絆食堂・咲笑(さくら)主催団体 / 臼杵市食生活改善推進協議会