『屋久島の食資源をプロに学ぶセミナー』　開催報告！

開催日時：平成２７年３月１１日　水曜日　第４回　午後 1:30～

講師：椰木　春幸氏　株式会社樹楽　代表

辻あべの調理師専門学校卒業後、関西の料亭・割烹で修業、ホテル総料理長を務める。2008 年㈱樹楽設立。市街商業活性化アドバイザー、日本料理研究会副会長、真和四条流包丁儀式師範、九州駅弁グランプリ３位受賞。桜島灰干し加工の発案者であり、灰干加工のお弁当が鹿児島中央駅駅弁売上２年連続１位を獲得されています。

－第４回－

座学や調理実習を経て習得してきた知識を活かし、実際に形に出来る様参加者全員でチームを組み、どんな事が出来るのかを話し合いました。創業希望者や宿泊業を営まれている方が主に多く、屋久島の特産物を活かした加工食品を作成し、宿や売店で提供販売できないかを模索しました。皆さん、日々忙しくされておられますが定期的に集まりを開催し、立ち消えにならないためにも加工食品や新メニューの開発を楽しみながら行いたいと活発な意見交換がなされたとても有意義な内容の回でした。

－受講生の声－

〇活発な意見が沢山出てきました。貴重な指導やアドバイスを頂け今後に活かせます。（６０代・女性）
〇参加者で何か商品開発をとの事で今後の展開が楽しみです。（４０代・女性）
〇次に繋がる挑戦をしていきたいと思います。（４０代・男性）

その他、多数ご意見・ご感想を頂きありがとうございました。