

産学官連携黒膳プロジェクト

鹿児島

美味食のススメ

黒

黒食材の魅力を知る ～薩摩黒膳のタベ～

鹿児島の食材を特徴づけるのが『黒』。黒豚・黒牛等に加え赤や紫等の色素を持つ黒の食材紹介イベント。

2016

9/6

黒の目
クロ

火

ロイヤルガーデン
2F

料金

お1人様

¥8,000

(料理・飲物・税・サービス料込)

料理

和食特別コース



総料理長
前田 瑞穂

1958年生、鹿児島市来町出身。
1978年働なだ万に入社。福岡グランドハイアット、ホテルニューオータニ(紀尾井なだ万)、調理長として仙台、新宿で勤務の後、平成25年4月より城山観光ホテル寒水・恩水の料理長を経て平成28年6月ホテル総料理長に就任、現在に至る。

黒膳研究会@鹿児島大学

×

城山観光ホテル



鹿児島大学公式マスコットキャラクター

さっしん

time schedule

◆ 第1部 17:30～受付
18:00～
パネルディスカッション

<パネリスト> 侯 徳興 (鹿児島大学農学部食品機能科学 教授)
乾 明夫 (鹿児島大学大学院心身内科学 教授)
改元 香 (鹿児島女子短期大学講師 管理栄養士)
村山 葉月 (はつき皮膚科クリニック 院長)

<コーディネーター> 樺山 美喜子

◆ 第2部 19:10～ 食事会

■共催/ 国立大学法人
鹿児島大学
KAGOSHIMA UNIVERSITY

■HOTEL SHIROYAMA 城山観光ホテル
KAGOSHIMA

■後援/ 鹿児島県

■協賛/ JA鹿児島県経済連

JF
JF鹿児島漁連

株式会社
山口水産

日本有機株式会社

小正醸造株式会社



坂元醸造株式会社

農業生産法人(有)十津川農場



鹿児島県商工会連合会

■協力/ 野村證券(株)

■どなたでもお気軽にご参加ください。



HOTEL SHIROYAMA 城山観光ホテル

KAGOSHIMA

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 www.shiroyama-g.co.jp

お問い合わせ・ご予約は
【予約デスク】

099 (224) 2221

www.facebook.com/ShiroyamaKankoHotel