

令和7年度秋田県飲食業後継者等育成支援事業

日 時：令和7年11月12日(水)

対 象：秋田県立増田高等学校総合学科 2年生 11名

メニュー：・前菜 彩など各食材に沿った、イメージした基本的盛り付け

・油物 野菜・魚・甲殻類の揚げ方 & 盛り付けのコツ

・小鉢 菊二種彩菊花和え

・御椀 ボンビノス潮仕立・銀杏・スプラウト他

・水菓子 ラフランス和風コンポート

講 師：鳴子温泉 ホテル亀屋 料理長 土谷 等 氏



①講師紹介(高橋教諭から)



②講義(調理人としての自身の体験など)



③日本料理の演示



④講師作成の懐石料理と調理実技例



⑤生徒への実地指導



⑥実習中



⑦試食



⑧感想発表