

<鶴岡フィールドスタディプログラム 2019>

ショウナイホテルスイデンテラスとエコール 辻 東京のコラボレーション

学生による一夜限りのレストランオープンのお知らせ

8月8日(木)18:00～ 於:ショウナイホテルスイデンテラス

エコール 辻 東京(辻調グループ、校長:辻芳樹)は、8月5日～9日の5日間、山形県鶴岡市にて「鶴岡フィールドスタディプログラム 2019」を実施し、プログラムの最終日前夜となる8月8日(木)には、ショウナイホテルスイデンテラスとのコラボレーションで、学生による一夜限りのレストランをオープンいたします。

エコール 辻 東京では、ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市と2017年に包括連携協定を締結して以来、山・里・海の恵まれた環境で育った豊かな食材と、鶴岡市に根付く日本古来の食文化、そして地元の方の手で綿々と受け継がれてきた在来作物を題材に、皿の外の学びを深めるプログラムを作成し、「鶴岡フィールドスタディプログラム」を実施してまいりました。3回目となる今年は11名の学生が参加します。そして、今鶴岡市で最も注目されているショウナイホテルスイデンテラスにご協力をいただき、学生による一夜限りのレストランをオープンいたします。レストランでは、研修プログラムの中で触れる鶴岡市の食材をふんだんに使い、学生自ら考案したスペシャルディナーをご提供いたします。



<「鶴岡フィールドスタディプログラム 2019」 学生による一夜限りのレストラン>

【日程】2019年8月8日(木)

【時間】18:00～20:00 (開場 17:30)

【場所】ショウナイホテルスイデンテラス内「FARMER'S DINING IRODORI」
(山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣 23-1)

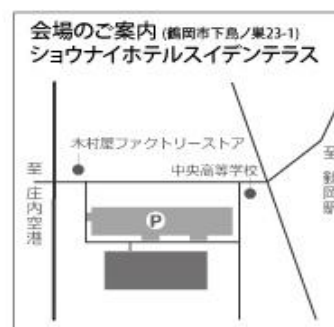
【料金】5,400円(税込)

【料理提供】ショウナイホテルスイデンテラス×エコール 辻 東京

【メニュー】

研修プログラムの中で学び触れる食材を使用し、鶴岡市の風景や食材の生育環境を表現する料理をエコール 辻 東京の学生が考案。在来作物を使った前菜と羽黒緋羊のメイン料理と、スイデンテラスレストランシェフによるコラボレーションメニューなど5品程度のコースを予定。

※予約はこちら⇒ https://info.yamagata-design.com/st_special_dinner_190808



■ ショウナイホテルスイデンテラスについて

ショウナイホテルスイデンテラスは、2018 年鶴岡市にオープンした宿泊滞在複合施設です。山形庄内の原風景を臨み、自然体で過ごすことをコンセプトとしています。山形庄内の水田に浮かぶように建てられており、“田んぼに浮かぶホテル”として注目されています。 <https://suiden-terrace.yamagata-design.com/>

■ 鶴岡フィールドスタディプログラム 2019

	日程	内容
1	8月5日(月)	山伏修行体験／山菜収穫、精進料理と保存食について
2	8月6日(火)	「羽黒緬羊」循環型畜産のあり方について／「藤沢かぶ」焼畑農業、保存と継承について／「芝楽」「葦屋敷 LUNA」地元料理と U ターン就職について／「栽培漁業センター」栽培漁業とは
3	8月7日(水)	鶴岡在来作物について(山形大学 江頭宏昌教授)／「IRODORI FARM」有機資源循環農法とは／「農家レストラン 菜あ」農家レストランのあり方、無農薬農法について／「漬物屋 本長」在来作物と漬物の役割について／「アル・ケッチャーノ」食材の活かし方
4	8月8日(木)	「由良漁港」漁船乗船、漁法について／買い出し&野菜収穫／ミーティング、仕込み ★一夜限りのレストラン★ショウナイホテルスイデンテラス×エコール 辻 東京
5	8月9日(金)	「ミネラル工房」塩の精製と環境について／「民宿 咲」地元料理

(2018 年実施 フィールドスタディプログラムの様子)

