

令和6年12月2日  
山梨県 観光文化・スポーツ部  
観光振興課  
課長 齊藤 七二  
055-223-8876 (内線 4200)

報道関係者各位

**フランス料理の名店『シェ・イノ』料理長 手島純也シェフが若手料理人を育成  
「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナーを開催**

山梨県（〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1丁目6-1 知事：長崎幸太郎（ながさき こうたろう））は、山梨ならではの美食文化の下、多彩な料理店が集積、美食を味わう感動体験を求める人々で満ち、その活気がビジネス・チャンスを生み出す「グルメン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を目指しています。

そこで、県全体の「食」のレベルアップを図るため、本県の次世代を担う料理人が、県内で働きながら有名シェフの技術を学べる、「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナーを11月11日（月）にIWAI TERRACE（甲州市勝沼町）で開催しました。



「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナーには、シェ・イノ 料理長 手島純也シェフを講師に招き、調理技術や使用食材の特徴などについて、手島シェフによる実技を交えながら、解説をしていただきました。

約40人の参加者の目の前で魚料理・肉料理の2品が実演され、山梨県が推進する魚（富士の介）、肉（やまなしジビエ（鹿肉））を使用し、地元食材の新たな魅力を発信していただきました。



手島シェフは開会の挨拶で、「何でも質問してください。模範にのっって料理をすることで得られる美味しさを体感していただければと思います」と参加者に意気込みを語りました。

実演が始まると、手島シェフは「富士の介の味を生かすには、加熱しすぎないよう心がけたほうがよい」と、食材の特徴や魅力を解説しながら、「富士の介のミキュイ ソースアルベール」と「鹿のパイ包み焼き」を仕上げました。

セミナーに参加した料理人たちは、手島シェフの説明を熱心にメモを取ったり、質問をしたりしながら、調理技術や工程を学びました。完成した料理を試食した後は、意見交換の場も設けられました。

参加者の男性は、「尊敬する手島シェフの料理に対する姿勢や考え方を知りたくて参加しました。自分との違いを学べたことが大きな収穫でした」と、セミナーの感想を語りました。



本イベントを通じて、県産食材の特徴や魅力、それを調理する手島シェフの技術を伝えました。今後も山梨県では、これらの取り組みを通じて観光、産業、農業の連携を強化し、「グルメン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を目指してまいります。

## ■手島純也氏 プロフィール

1975年山梨県に生まれる。甲府の老舗フランス料理「キャセロール」で修業後、2001年、26歳で渡仏。パリの「ステラマリス」に入店し、吉野建氏に師事する。その後、「タイユヴァン」ほか星つきレストラン等で経験を積み07年に帰国。同年9月に和歌山「ホテル・ド・ヨシノ」料理長に就任。23年に京橋「シェ・イノ」料理長に。



## ■山梨県 観光振興課 HP 「やまなしの美酒・美食」

山梨県が実施してきた「美食」の取り組みを紹介。是非ご覧ください。

URL: [https://www.pref.yamanashi.jp/kankou-sk/bishoku/top\\_page\\_since\\_2022.html](https://www.pref.yamanashi.jp/kankou-sk/bishoku/top_page_since_2022.html)

## ■山梨県公式のブランド情報発信サイト「ハイクオリティやまなし」

山梨県の様々な魅力について特集しております。是非ご覧ください。

URL: <https://hq.pref.yamanashi.jp/>

URL: [https://hq.pref.yamanashi.jp/yamanashi-bishoku-shinsho/?utm\\_source=%20pressrelease](https://hq.pref.yamanashi.jp/yamanashi-bishoku-shinsho/?utm_source=%20pressrelease)