

# 新提案!! 佃煮や板海苔だけじゃない!!

## “海苔”の新たな活用方法のご紹介

### 『九州産“生海苔”と秋のキノコの香りスープ』

### ～九州産の“生海苔”を世界の食卓へ～

第1回九州食の展示商談会2012inくまもと併催事業

九州は、全国の海苔生産量の40%を占める一大産地です。

海苔は“海の緑黄色野菜”と呼ばれるように、タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラル等を豊富に含んでいます。

また、うま味成分(グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸)も豊富に含んだ天然食品です。

ただ、海苔の用途と言えば、佃煮や板海苔が中心となっており、昨今、若い世代を中心に海苔の消費が低迷しています。

そこで、今回は、和食に限られた海苔の献立を、“生海苔”を使うことにより、若い世代や、更には海外の方にも好まれる洋食、中華、和食と幅広いメニューに取り込むことをご提案いたします。



日時

平成24年11月21日(水) 13:00～13:30

平成24年11月22日(木) 13:00～13:30

場所

グランメッセ熊本 1階 調理実演コーナー  
【熊本県上益城郡益城町福富1010】

参加費

無料、出入自由、試食あり



<イメージ>

生海苔と秋のキノコの香りスープ

### ～シェフ紹介～

中村学園大学 栄養科学部 准教授

三堂 徳孝氏

<略歴>

博多全日空ホテル(福岡)、  
ホテル小田急センチュリーハイアット(東京・新宿)、  
ホテルメトロポリタン(東京・池袋)を経て、  
仙台ロイヤルパークホテル(宮城)、  
ロイヤルパークホテル(東京・日本橋)の料理長を務める。  
三菱開東閣(東京・高輪)、赤坂迎賓館(東京・四谷)の  
料理長を兼務し、国内外のVIPを担当する。  
2011年より現職。

