

2020年の米マッチングフェアでは、 私たちがごはん料理のレシピ提案をいたします。 ぜひ、ご賞味ください。

和食料理界で活躍中の中嶋氏、野崎氏の両名による、業務用の米品種を使った「ごはん料理」を披露。
実需者に大いに参考になるレシピ提案をセミナーにてご紹介いたします。



新宿割烹 中嶋
中嶋 貞治

東京会場

試食時間
初日
12:30
～
14:00
2日目
11:30
～
13:00



分とく山
野崎 洋光

大阪会場

1956年東京都生まれ。祖父は北大路魯山人の主宰する「星岡茶寮」の初代料理長を努め、1931年に「割烹 中嶋」を銀座に創業。祖父より分家独立し「新宿割烹 中嶋」を父が開店。中嶋氏は京都で修行後、1980年に店主に就任。魯山人や祖父、父の料理哲学を継承しつつ、関西割烹の基本と伝統を踏まえ、自ら工夫した新しい試みにも挑んでいる。食育にも熱心で、多方面で活躍。東京都日本調理技能士会の理事・副会長。

1953年福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5年間の修行を経て八芳園に入る。1980年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989年に南麻布「分とく山」を開店し、現在は4店舗を総料理長として統括。雑誌、TVなど各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。著書に「常備菜でつくる和のお弁当」（世界文化社）／「季節を楽しむおもてなしの食卓」（KADOKAWA）他多数。

農林水産省補助事業 業務用途への安定取引に向けて

出展無料

来場無料

米マッチングフェア 2019

2020年1月大阪、2月東京で開催

業務用途に特化した米の商談会

主催 ● 全国農業再生推進機構

全国農業再生推進機構：（一財）全国豆腐連合会／（一社）全国農業会議所／（一社）日本惣菜協会／（一社）日本弁当サービス協会／協同組合日本飼料工業会／くみあい飼料工場会／（公社）日本炊飯協会／（公社）日本べんとう振興協会／（公社）米穀安定供給確保支援機構／国産米使用推進団体協議会／全国稲作経営者会議／全国加工米需要者団体協議会／全国主食集荷協同組合連合会／全国農業協同組合中央会／全国農業協同組合連合会／全国米穀工業協同組合／全国米穀販売事業共済協同組合／日本米粉協会／日本豆腐協会／日本米穀小売商業組合連合会

後援 ● 農林水産省／（公社）日本農業法人協会／（一社）日本冷凍食品協会／（一社）全国包装米飯協会（順不同）

※本イベントは「農林水産省補助事業」（令和元年度 米穀周年供給・需要拡大支援事業のうち業務用米等の安定取引拡大支援事業）の下で、全国農業再生推進機構が主催し、（一財）日本米穀商連合会、㈱グレイン・エス・ビーが業務運営を行います。

お問い合わせ

米マッチングフェア2019事務局
株式会社 グレイン・エス・ビー：末田、小林

〒113-0033 東京都文京区本郷3-15-4 本郷小林ビル3F
Tel：03-3816-0672 Fax：03-3816-0708
E-mail: kome-matching@grainsp.co.jp