

サドメシランサミナー2025

飲食・旅館・ホテル・生産者向け講演会

佐渡の未来をひらく ヒントは 足元とあなた自身に

元東急ホテルズ執行役員総料理長

加藤完十郎シェフ



東急ホテルズの総料理長として、また、現在も様々な観光地のホテル・旅館のアドバイスをされている加藤シェフから、「佐渡の食で感動と喜びを提供するには？」という観点で様々な学びをいただく講演会を企画しました。

■第一部 講演会

13:30~14:30 (定員50名)

加藤シェフ講演会・質疑応答

■14:30~食団連のご案内

■第二部 商談会

14:45~16:00 (定員30名)

ミニ商談会

島内食品事業者との商談会を開催

同時開催：佐渡農業体験ツアー
詳細は裏面をチェック

2025
10月15日 水
13:30~16:00 (受付13:15~)

会場：あいぽーと佐渡

参加費無料/要参加申込

*先着順での受付。定員に達し次第締め切り

加藤 完十郎 シェフ プロフィール

元ザ・キャピトルホテル 東急総料理長 東急ホテルズ執行役員総料理長

1952年山梨県生まれ。1970年羽田東急ホテルに入社。1990年「海外スーパーシェフ招聘イベント」でギィ・マルタンシェフに出会う。それを契機に幾度となく渡仏。彼の厨房で研鑽を積み、現在でも深い親交をもつ。2005年今井浜東急リゾート 総料理長に就任。地元の食材に注目し、野菜を主役としたダイナミックかつ繊細なナチュラルフレンチ「今井浜料理」が注目を集める。2010年ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に就任。2013年東急ホテルズ総料理長を兼任。後進の育成にも力を注いできた日本を代表するシェフです。



お申込みは
サドメシラン
ウェブサイトから
もしくは
080-2300-8997まで

主催：佐渡市 運営：(株)スマイルファーム

モニターツアー参加者募集

Face to Place SADOとは、2024年に設立した佐渡農魚体験創発協議会が運営する、農業・漁業体験等のコンテンツを提供するサイトです。

佐渡の農業・漁業、食、風土と人にフォーカスし、佐渡の生産環境・テロワールを体感していただくツアーを2025年秋よりスタートします。今回は、事業のスタートに向けたモニターツアーの開催にあたり、参加者を募集します。

お申込み・ツアー詳細はウェブサイトをチェック



ツアー① ミライサト

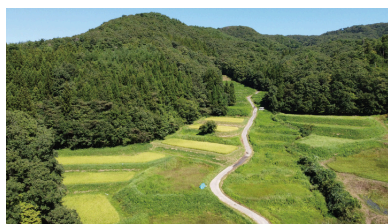
農業体験

10月14日（火）午後開催

佐渡市新穂

無農薬米の稲刈り&ハザがけ体験

棚田のほとりで楽しむティータイム



体験料金モニター価格3,000円

- ・お茶代、おにぎり試食代等含む

定員：20名様

ツアー② 鳥越さとやま農場

農業体験

10月15日（水）午前開催

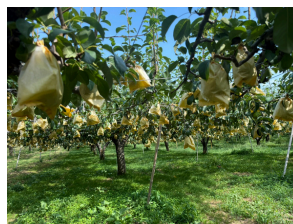
佐渡市中興

観光Mapに載っていない秘密の絶景スポットへ
金北山のリフレクションと圧巻の梨畑で
ルレクチエの収穫体験

体験料金モニター価格5,000円

- ・ルレクチエ2キロ（追熟後ご自宅へお送りします）
- ・お茶代、おやつ代含む

定員：10名様



- ・各ツアーとも、集合場所及び現地までは、参加者各自でお越しください。
- ・定員に達し次第締め切りとさせていただきます。
- ・申込・詳細はウェブサイトをご確認ください。

主催：佐渡農漁体験創発協議会
問合せ：(株)スマイルファーム

<https://sado.face-to-place.com/>

TEL:080-2300-8997まで（電話対応は平日10時～17時のみ）