



令和3年9月8日（水）  
福島県観光交流局県産品振興戦略課  
担当 副課長 佐藤 譲  
電話 024-521-1167（内線 2981）

## ふくしま応援シェフと一緒に福島食材を楽しもう！

# 「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.1 参加者募集のお知らせ

県では、消費者の県産品に対する風評を払拭し、一層の理解と購入を促すため、ズムメシ事務局とコラボして「ふくしま応援シェフ」と一緒においしい旬の県産食材を使った料理を作り、味わう、オンラインを活用した企画「おうちでふくしまグルメ旅！」を計4回実施します。この度、下記のとおり第1回の参加者を9月9日（木）から募集しますので、お知らせします。

※「ズムメシ」とは、料理人と生産者が用意した特別なメニューを参加者が自宅にて、Zoomでつながってシェフや生産者の方の話を楽しみながら一緒に食事をする取組です。

### 記

#### 1 事業概要

- (1)事業名 「おうちでふくしまグルメ旅！」vol.1  
瀧田勉（たきた つとむ・郡山市）シェフとつくる季節のハーブを使った「阿武隈川メイプルサーモンとタルタル」と「納豆もち麦サラダ」
- (2)事業内容 オンラインを活用して、参加者が「ふくしま応援シェフ」とともに県産食材を料理し、トークを交えながら賞味することで、県産品のPRと購入促進を図ります。

#### 2 参加者募集

- (1)募集期間 第1回 9月9日（木）～ 10月5日（火）  
※ 第2回～第4回の募集は、後日、お知らせします。
- (2)募集対象 「ふくしま応援シェフ」の料理に関心のある方、県産食材の購入を通じて、本県を応援したい方など、定員40組/回。
- (3)参加費 基本セット（2人前） 4,000円（送料・税込）  
基本セット+日本酒付きセット（2人前） 5,500円（送料・税込）
- (4)メニュー ・阿武隈川メイプルサーモンのタルタル ・納豆もち麦サラダ  
・しぜんしゅ 純米原酒（仁井田本家）
- (5)開催日時 10月9日（土）18時00分開始 19:30終了（予定）

#### 3 参加申し込み

次のサイトから申し込みとなります。 <https://note.com/zumumeshi/n/n3c2cfd2a2b22>

#### 【お問い合わせ先】

ふくしま応援シェフ×ズムメシ事務局  
メールアドレス：[f-ouenshef@sv-c.jp](mailto:f-ouenshef@sv-c.jp)  
（平日 10:00～18:00）



# 10月9日(土) 18時から

## vol.1

## 瀧田勉シェフとつくる季節のハーブを使った 「阿武隈川メイプルサーモンとタルタル」 「納豆もち麦サラダ」

瀧田勉シェフと一緒に仕上げる季節のハーブを使った  
「阿武隈川メイプルサーモンとタルタル」「納豆もち麦サラダ」。福島ファンの  
皆様とともに「うちでふくしまグルメ旅」に出かけましょう!

### 参加料金

 Zoomで  
ご参加いただけます。

基本セット(2人前)

## 4,000円(送料・税込)

- 阿武隈川メイプルサーモンとタルタルセット(2人前)
- 納豆もち麦サラダセット(2人前)

※セットは材料が届きます。それぞれイベントプログラム内にてシェフと一緒に仕上げます。詳細は材料に同梱の案内書をご覧ください。

日本酒付きセット(2人前)

## 5,500円(送料・税込)

- 基本セットに  
福島の日本酒(720ml)1本を  
お付けします。
- しぜんしゅ 純米原酒  
(仁井田本家)

※お支払いは指定の銀行口座への振込となります。振込手数料はお客様負担となります。ご了承ください。



阿武隈川メイプルサーモンとタルタルセット



納豆もち麦サラダセット

# 40組限定 先着順

瀧田勉シェフプロフィール

「ハーブ」のある「ゆとり」ある素敵な「スローライフ」のご提案をテーマに、主に福島県内で活動し、ハーブおよびハーブ関連セミナーを開催しているフリーランスのハーブインストラクター。産地地消にこだわったハーブ料理教室も開催。

お申込み・お問い合わせは

うちでふくしまグルメ旅

検索



お申し込み締め切り 2021年10月5日(火)

※定員になり次第、募集を締め切ります。