



青森中央短期大学

Aomori Chuo Junior College

青森中央短期大学開学50周年記念講演



~ Menu ~

究極の地産地消

~全国からお客を呼ぶには~

日時

令和3年 9月3日(金) 10:00~11:30

会場

青森中央短期大学 学術交流会館 2階 921教室
およびオンライン (zoom)

対象

一般、学生 定員100名

※会場では、マスクの着用をお願いいたします。
また入場時の検温、手指消毒等にご協力ください。

申込

専用フォームまたは電子メールで
お申し込みください。



申し込み用
QRコード

参加
無料



講師：オステリア エノテカ ダ・サスィーノ
オーナーシェフ 笹森 通彰 氏



~Profile~

笹森通彰 (Michiaki SASAMORI) 1973年青森県弘前市生まれ。
仙台のイタリア料理店で料理に目覚め3年勤める。その後3年間、都内の有名店などで修行し、2001年1月に渡伊。ミシュラン2つ星レストラン「ドラーダ」、「アルノルフォ」をはじめ各地で2年半修行。2003年6月帰国。同年8月、30歳を機に、弘前にイタリアンレストラン「オステリアエノテカ ダ・サスィーノ」をオープン。
料理だけではなく、自ら野菜や生ハム、チーズ、ワインまでを素材から作り出す姿勢が全国から注目され、数々の雑誌やTV「情熱大陸」など、多数のメディアに取り上げられる。

2014年JAPAN CHEESE AWARD部門別金賞銀賞ダブル受賞。
2014年農水省料理人顕彰制度「料理マスタース」ブロンズクラス受賞。
2015年フランス国際チーズコンクール部門別銅賞受賞。
2016年JAPAN CHEESE AWARD部門別銀賞最優秀部門賞受賞。
2018年ジャパンシールドアワードドライ部門2つ星受賞。
2018年ジャパンワインチャレンジ銅賞受賞。
2019年農水省料理人顕彰制度「料理マスタース」シルバークラス受賞。

【申込み・問い合わせ先】

青森中央短期大学 公開講座担当

TEL/017-728-0121 (代表) koukaikouza@chutan.ac.jp

対象講座
あomor県民カレッジ



【主催】青森中央短期大学