

食パラダイス鳥取県 おもてなしスキルアップセミナー



鳥取らしい 『おもてなし』を 学ぶ特別授業



名店のシェフと一流ソムリエの視点で、鳥取の食材を再発見



対象：県内の生産者・飲食店関係者等

鳥取市で過去2回開催し、ご好評をいただいた本セミナーを、今年は倉吉市で開催します。第一線で活躍する2人のシェフとシニアソムリエが、鳥取県産食材を使った調理実演・試食と、ノンアルコール飲料のペアリングを披露します。

一流の視点から、鳥取の食の可能性と「選ばれるおもてなし」を学ぶ特別授業です。

このセミナーで得られる3つの発見



生産者

あなたの農産物に、
まだ知らない価値がある。

一流の目利きから、
求められる食材と付加価値
の高め方を知る



飲食店

県外客・インバウンドにも
選ばれるお店へ。

一流の技と感性から、
県産食材を集客につなげる
ヒントを学ぶ



ペアリング

一皿の魅力を、
飲み物でもっと伝える。

ノンアルコール飲料の
ペアリングを学ぶ

開催概要

日時

令和8年10月25日(日)

12:30～15:45

会場

鳥取短期大学
A館1階 調理実習室

(倉吉市福庭854)

参加費無料

定員30名

お申し込み方法は裏面をご覧くださいー



名店のシェフ×一流ソムリエ

講師紹介 | 世界基準の技と感性を、鳥取で。

CHEF



アンティカ・オステリア・デル・ポンテ

とうま かずたか

當間 一貴

東京店総料理長

ミシュランガイド掲載店

1990年、銀座『サバティーニ・ディ・フィレンツェ』に入社。
30才でイタリアに渡り、ヴェネツィアのレストラン『LECARAVELLE』。その後、日本人で初めてイタリア5つ星ホテル『PARK HOTEL SIENA』のメインダイニングで働き帰国。
3年後、再びイタリアに渡り、ミラノ郊外にある『アンティカ・オステリア・デル・ポンテミラノ本店』で研修を積み、帰国後『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ東京店』に入り、36才で副料理長、現在総料理長。地域を回り、食材研究を続けている。

CHEF



サバティーニ・ディ・フィレンツェ

こしば だいすけ

小柴 大輔

総料理長

1993年にカーディナル入社。ヴェネチア料理の名店『ラ フレスコ』やサバティーニで研鑽を重ね、シェフバルディのもとでトスカーナ料理の真髄を学ぶ。イタリア各地で郷土料理への理解を深め、2011年に『サバティーニ・ディ・フィレンツェ東京』料理長、2018年に総料理長に就任。
上質な素材を生かすだけでなく、煮込みやソース、フォンなど“調理すること”にこだわり、手間を惜しまず旨みを重ねる。その技と精神を次世代へ受け継ぐことも使命としている。

SOMMELIER



atelier HANADA

ひのした のぶろう

檜下 伸朗

マネージャー・シニアソムリエ

ミシュランガイド一つ星店

専門学校卒業後、ホテル日航大阪にて宴会サービスを経験。その後、ラ・ロシェル大阪支配人、スイスホテル南海大阪レストランマネージャーなど、豊富な経験を積む。
2000年に一般社団法人日本ソムリエ協会認定ソムリエ資格、2003年に同協会認定シニアソムリエ資格を取得。
長年にわたり培ってきたレストランサービスとワインの知識・経験を生かし、2025年、atelier HANADAマネージャーに就任。翌年4月、同店がミシュラン一つ星を獲得。

当日のプログラム

- 12:30 開会・講師紹介・県産食材紹介
- 13:00 調理実演・試食・ペアリング
- 15:10 トークセッション
- 15:45 終了

お申し込み

参加費無料

お申し込み
期限

令和8年10月16日(金)



二次元コードから
お申し込みください

お申し込みに関するお問い合わせ
日本政策金融公庫鳥取支店
農林水産事業

TEL 0857-20-2151

※ご提供いただいた個人情報は、本セミナーの運営及び連絡の目的に限り使用します。

主催：鳥取県・日本政策金融公庫 鳥取支店 後援：鳥取県商工会連合会