

新潟県産米粉で広がる イタリア料理の世界 3人のシェフによる 料理デモンストレーション



リストラント アルポルト
オーナーシェフ
片岡 護 氏



LA BETTOLA da Ochiai
オーナーシェフ
落合 務 氏



PIZZERIA MANCINI TOKYO
大西 誠 氏

開催概要

内容：3名の有名シェフが考案した、レストランの現場等でも再現できる米粉レシピをご紹介します。調理を見学・試食しながら、米粉の使い方や美味しさを実感していただけます。

日時：2026年3月2日（月）14:00～16:00（2時間）※13:30受付開始

会場：池袋コミュニティ・カレッジ 料理教室
（東京都南池袋1-28-1 西武池袋本店別館8階）

対象：イタリア料理店のシェフ、米粉料理に興味関心のあるシェフ（飲食店関係者）等

定員：先着30名※定員に達し次第受付終了します。予めご了承ください。

参加費：無料（参加特典として、当日使用した新潟県産米粉と特別レシピをプレゼント）
お申し込みは、下記QRコード（Googleフォーム）よりお願いいたします。

申込：



主催 新潟県

お問い合わせ

新潟県農林水産部 食品・流通課

TEL025-280-5963 メール：ngt060040@pref.niigata.lg.jp

協力

（一社）日本イタリア料理協会

池袋コミュニティ・カレッジ



新潟県



にいがた発「R10プロジェクト」

新潟県では、食料自給率向上のため、輸入に頼る小麦粉消費量の10%以上を国産米粉に置き換える国民的プロジェクトを進めています。