

2015.3.21

ふくしま食サミット



福島パスタサミット

14:10~16:00

福島県産小麦100%の生パスタと福島県産農林水産物を使い、県内のシェフたちがオリジナルの「ふくしまパスタ」を考案。ゲストシェフの審査と来場者から選ばれた一般審査員の投票でナンバーワンを決定します。優勝したメニューは、翌日からビューホテルアネックスで1週間行われるイタリアンフェアで実際に提供されます。

現在決定しているパスタサミット出場者 2/25時点

ラ・ギアンダ 加藤 智樹シェフ(郡山市)



季の子工房 武藤 洋平シェフ(東和町)



カメレオン Wine&Tapas 今野 光雅シェフ(郡山市)



あいづ家 佐藤 学シェフ(会津若松市)



Aoyagi 青柳 拓也シェフ(福島市)



他



★県内のシェフが考案するアイデア満載のオリジナルパスタ

★優勝メニューは実際にビューホテルのイタリアンフェアで登場

■審査委員長/ラ・ブランシュ 田代和久シェフ

■特別審査員/サミット参加シェフ数名

■一般審査員/来場者(50名程度)



Aoyagi 青柳シェフ

リガトーニ 馬モツと福島野菜



カメレオン Wine&Tapas 今野シェフ

リッパディネ 福島春畑のパスタパエリア



あいづ家 佐藤シェフ

リッパディネ 会津の恵



季の子工房 武藤シェフ

フェットチーネ 猪のラグーと佐市さんの春菜



ラギアンダ 加藤シェフフレーグラ

川俣シャモと日本一椎茸

