

食材は「卵」、料理人は「シェフの卵」。



美食のおもてなし

第1回

2024

12/7 土

〔参加高校〕

出雲農林高等学校
邇摩高等学校
益田翔陽高等学校

第2回

2024

12/21 土

〔参加高校〕

松江農林高等学校
矢上高等学校

しまねの高校生 × サンラポーむらくも

高校生
The High School Student
Restaurant
With SUNRAPPORT MURAKUMO

「高校生シェフ」と「むらくもシェフ」がコラボし、地元で生産された新鮮な鶏卵を使った料理をご提供いたします。身近な食材でありながら種類が豊富で奥深い卵料理。学校での実習やむらくもシェフの実技指導など、入念に準備を積み重ねてきました。「美味しまね認証産品」を積極的に取り入れ、若い感性で作り上げた料理を、是非、お召し上がりください。

〔時間〕

11:30 ~ 14:30

〔会場〕

サンラポーむらくも
1階〈レストラン彩〉

〔後援〕

島根県、島根県教育委員会
島根県養鶏協会
島根県畜産振興協会

サンラポーむらくも

〒690-0887 島根県松江市殿町369番地 TEL.0852-21-2670 <https://www.sunrapport-murakumo.com>

サンラポーむらくもは『美味しまね認証』を応援するサポーター企業として、認証産品を積極的に使用しています。

「美味しまね認証」とは…島根の産品が県の定めた規準に基づき、安全・安心に生産されていることを認証する県の制度で、キャベツ、トマト、きのこなど多くの産品が認証を受けています。



美味しまね認証



サンラポーむらくも