

第10回
香川県

畜産フェア

12/9 土 12:00 ~ 16:00 10 日 10:00 ~ 16:00

高松シンボルタワー1階 展示場

香川の魅力発見!

ライブクッキング

高松国際ホテル洋食料理長松原勉さんと
レストラン「トモシロイノウエ」のオーナーシェフ
井上知城さんが地元産の美味しい食材を使用し
て、ご家庭でもできるレシピを紹介します。



素敵なプレゼントがもらえる 畜産物クイズラリー

お肉に関するクイズに答えて、畜産物についての知識
とともに抽選でプレゼントもゲットできるかも!

1等 20,000円相当のオリーブ牛

主催/香川県畜産フェア実行委員会

共催/公益社団法人 香川県畜産協会 讃岐三畜銘柄化推進協議会 讃岐牛・オリーブ牛振興会 オリーブ豚振興会 香川県食肉消費対策協議会 香川県養鶏協会 香川県農業協同組合
香川県食肉事業協同組合連合会 高松食肉事業協同組合 日本ハムソーセージ工業協同組合四国支部 香川県食鳥流通協議会 香川県食鳥肉販売業生活衛生同業組合 香川県養蜂組合
協賛/香川県信用農業協同組合連合会 JA西日本くみあい飼料(株) JA肉豚生産者連絡協議会 (一社)香川県家畜商協会 香川県乳用牛群検定組合 公益社団法人香川県獣医師会 香川県家畜人工授精師協会
(一社)香川県配合飼料価格安定基金協会 讃岐牛飼育モデル農家連絡協議会
後援/香川県 四国新聞社 NHK高松放送局 KSB瀬戸内海放送 RNC西日本放送 OHK岡山放送 RSK山陽放送 TSCテレビせとうち 高松リビング新聞社 FM香川 CMSケーブルメディア四国 (順不同)

会場マップ

高松シンボルタワー ホール棟1階
〒760-0019 香川県高松市サンポート2-1



讃岐牛・
オリーブ牛振興会
オリーブ牛試食

オリーブ豚振興会
オリーブ豚パック肉の販売

香川県食肉事業協同組合連合会
オリーブ牛ドライビーフ、
お肉屋さんのカレーの販売

日本ハム・ソーセージ
工業協同組合四国支部
ハム・ソーセージ、焼き豚、
ベーコンの販売

讃岐三畜銘柄化推進協議会
讃岐三畜のPR

香川県食肉消費対策協議会
アンケートコーナー

ライブクッキング開催場所

入口

入口

入口

JA香川県
オリーブ牛・讃岐もち豚の販売

公益社団法人香川県畜産協会
牛乳・乳製品の試飲、
バターづくり体験

香川県養鶏協会
鶏卵の販売、温泉たまご試食

高松食肉事業協同組合
香川県産牛肉の販売

香川県食鳥流通協議会
讃岐コーチンフランクフルトの販売

香川県食鳥肉販売業生活衛生同業組合
地鶏・親鳥・鶏肉・加工品の販売

香川県養蜂組合
はちみつの販売

市民ギャラリー

1F コミュニケーションプラザ

受付

パネル展示

○×クイズコーナー

資料配布コーナー

両日開催

香川の魅力発見!

ライブクッキング

9日 土 13:30~

地元産の美味しい食材を使用して、有名シェフがご家庭でもできるレシピを紹介!
ライブクッキングの後は、作った料理を実際に味わえます!(先着50名様)

10日 日 13:30~



松原 勉 さん

Tsutomu Mtsubara

高松国際ホテル 洋食料理長

いつもにこやかな“濃厚派”料理長。
そんな親しみやすさは、もちろん料理にも現れていて、思わずほほえみたくなるようなやさしい味わい。地元の旬の食材を積極的に取り入れ、香川の味を日々追求し続けている。



井上 知城 さん

Tomoshiro Inoue

レストラン「トモシロイノウエ」オーナーシェフ

東京「銀座パティスリー・レカン」などを経て1987年渡仏。「レクレイエル ポワイエ」「タイユパン」などフランス各地の著名レストランで修行。子どもの誕生を機に妻・慶子さんの郷里・香川県に移住。