



令和7年11月10日

海の厄介者「ガンガゼ」も、おいしいイタリアンに大変身

11種類の「長崎県産食材」を活用した
著名シェフによる長崎イタリア料理講習会を開催

【日 時】 11月11日(火) 15時00分～17時00分

【場 所】 株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン(東京都港区麻布台 1-11-9)

長崎県は、首都圏等で長崎県産品のブランド化を目的として、日本イタリア料理協会の協力のもと、株式会社エフ・エム・アイ テストキッチンにおいて「長崎イタリア料理講習会」を開催いたします。



< 前回実施時の写真 >

「長崎イタリア料理講習会」では、日頃から新しい「食」を考案し、創り出されているシェフの皆さまと連携しながら、消費者の方へ長崎県産品の魅力発信を行っているところです。

その一環として、シェフの皆様をお招きし、長崎県内の産地視察を行うなどして、食材や生産者・産地等について理解を深めていただく取組を行っています。

本イベントは、日本イタリア料理協会の協力のもと実施しており、講師として登壇される、il Pregio(イルプレージョ)の岩坪シェフと、unito(ユニート)の岡野シェフは9月に長崎県内の視察と生産者との交流を行いました。

この講習会を通して、産地の生の声を日本イタリア料理協会の会員の皆様へ直接お届けするなど、長崎の「食」の魅力発信を図っていきます。

「長崎イタリア料理講習会」開催

【日 時】 11 月 11 日(火) 15 時 00 分~17 時 00 分

【場 所】 株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン(東京都港区麻布台 1-11-9)

[株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン案内図\(PDF\)](#)

【スケジュール】

15:00 開会

15:15 調理実演等

17:00 閉会

【紹介する主な長崎県産食材】

<水産>

車海老、ヒオウギ貝、ガンガゼウニ

<農産>

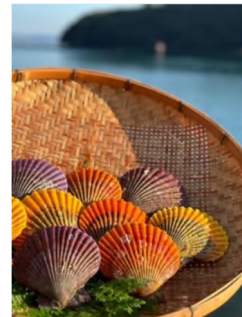
紅天神(人参)、在来種野菜、
バニラビーンズ、五島パプリカ、レモングラス

<畜産>

イサハヤジビエ(ジビエ)、雲仙あか牛

<その他>

五島手延うどん



参加申込の受付はすでに終了しています。
取材希望の方は下記連絡先にご連絡ください。

【シェフ講師】

- Il Prego オーナーシェフ 岩坪 滋 様
—イタリア現地で深く学んだ食文化や歴史、思想を日本各地の
厳選食材と融合させることで独自の感性を活かしたイタリア
料理を表現
—「ミシュランガイド東京」一ツ星獲得、
Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) 掲載 など
- Unito オーナーシェフ 岡野 健介 様
—郷土料理をベースとして日本の豊かな食材を組み合わせ、イ
タリア料理の知識と技術、南米ベネズエラで生まれたシェフの
感性を加えたイタリア料理を表現
—フジテレビ系列「ノンストップ」、料理系雑誌「料理王国」
「ESSE」などメディアに多数出演



【参加する長崎県の生産者】

- うた丸 / 森川 純 様
—駆除ウニ「ガンガゼ」を新たな食材とし、持続可能な漁業と海の環境を守る
—2024 年からガンガゼを商品化、ウニ殻は畑の肥料として有効活用
—ウニ割体験によるガンガゼの理解普及や漁師育成など担い手づくりにも取り組む

【参考情報】

- 長崎県「食」の魅力発信総合ポータルサイト「ながおし」
[【公式】ながおし|美食と絶景の街、長崎。](#)

取材のお申込みは下記問い合わせ先（物産ブランド推進課）にご連絡ください

本件に関する問い合わせ先

- 長崎県 文化観光国際部 物産ブランド推進課 担当：田川、才津
Tel: 095-895-2623
e-mail: s38040@pref.nagasaki.lg.jp
- 長崎県 秘書・広報戦略部 ながさき PR 戦略課 担当：野崎
Tel: 095-895-2026
e-mail: s18020@pref.nagasaki.lg.jp