



■ 料理人紹介

三重県立相可高等学校食物調理科の皆さん



三重県立相可高校は、農産物生産・経営等の分野の実践教育で、先進的取り組みを行っている日本でも数少ない高校です。

中でも食物調理科(調理クラブ)が実践教育の場として運営するレストランは、高校生が常設で運営するレストランとして日本国内で唯一。

各地の料理コンクールで数多く賞を獲得している調理クラブの生徒たちが、調理、接客、販売、経理までを行っており、地元食材を使用したメニューと、一流の料理人を目指す生徒たちのきびきびとした姿が話題を呼び、大人気店となっています。クラブの生徒たちは、2015年ミラノ万博の三重県ブースで料理をふるまった経験もあります。

プロの料理人を目指す高校生たちは店の活動を通じて大きく成長し、卒業後は料亭やレストランなどの食の現場で、即戦力として活躍しています。

今回は、三重県の魅力と素晴らしさを知っていただくために、食材は、三重を代表する一流の食材をご用意し、レストランで経験を積んだ高校生たちが、皆様をおもてなしいたします。