



シェフズ・キッチン

CHEF'S KITCHEN 特別編

第4回『世界農業遺産』認定記念!

- ◆阿蘇の草原と持続的農業(熊本県)
- ◆国東(くにさき)半島宇佐の農林漁業循環システム(大分県)

2013年11月1日(金)午後7時スタート

梅原陣之輔

(東京都 坐来 大分)第2回料理マスターズ受賞



宮本健真

(熊本県 レストラン・ミヤモト)第2回料理マスターズ受賞



料理マスターズ シェフズキッチン

「料理マスターズは、農林水産省が制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて、食材生産の現場である地方が活性化することを目標としています。素晴らしい食材を使った地方のお店には都会からお客さんが訪れて観光関連産業なども盛んになります。素晴らしい食材生産者とその食材の魅力を極限まで引き出している料理マスターズ受賞者の方々による一期一会の食事会が、このシェフズキッチンです。詳細は、弊倶楽部のwebサイト、<http://ryori-masters.jp>をご覧ください。

料理マスターズ サポーターズ倶楽部

料理マスターズサポーターズ倶楽部は、料理マスターズの受賞者と制度の趣旨にご賛同いただいている協賛企業がメンバーです。「見つける」「称える」「育てる」という3つの観点から「料理マスターズ」制度を支援し、民間の立場からこの制度を盛り上げる活動を展開してまいります。いまここに、「貢献する・還元する」という要素を加えたいと考えています。

主催：料理マスターズ
サポーターズ倶楽部
〒107-0052
東京都港区赤坂1-14-5
アークヒルズエグゼクティブタワー801
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971



世界農業遺産認定を記念して

今年5月に熊本県阿蘇地域と大分県国東半島宇佐地域が世界農業遺産に選定されたことを記念し、熊本県の宮本シェフと大分県の梅原料理長のコラボレーションメニューでシェフズキッチン特別編を開催します。

景観を生かした伝統的な農業、生物多様性を損なわない農村文化という世界農業遺産に認定された土地ならではの特産物、熊本県・阿蘇の草原で育った「あか牛」、大分県国東半島宇佐地域の「原木干し椎茸」をはじめ、普段東京では口にする機会の少ない食材を味わえる特別な一夜です。

会場：坐来 大分(東京・銀座・ヒューリック西銀座ビル8階)

(※従来の会場とは異なりますのでご注意ください。)

東京都中央区銀座2-2-2

TEL:03-3563-0322

会費：¥10,000 税・サービス料・ドリンク数品込

メニュー： 富貴よせ

国東干し椎茸旨煮 ぜんまいどぶろく和え

宇佐はんざき柚子 みどり豆飯蒸し

姫島 車エビ 日出銀杏餅

バスタ

ジャガイモのラビオリ あか牛のラグー 赤土漬けのピクルスを添えて

大草原の恵み あか牛フィレ肉のグリル 赤酒のソース 院内柚子のモスタルダ

豊海の恵み 豊後高田 岬ガザミ ひまわり山葵

かぼす浸し 白葱香漬け

デザート

杵築 焙じ茶プリン セミドライ蜜柑 乾酪

阿蘇ミルクのヨーグルトバヴァーレーゼ 季節のフルーツ

※メニューは仕入れの都合により変更される場合がございます。

定員：30名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

お申込み方法：倶楽部ホームページ <http://ryori-masters.jp> または

裏面申込用紙に記入の上、FAXでお送りください。(FAX03-3568-2971)

応募の締め切り：2013年10月28日(月) ※定員になり次第締め切らせていただきます。

	メルサギンザ2	松屋	銀座4丁目 中央通り
銀座御通り	東京メトロ有楽町線 銀座1丁目駅 8F 座来	マロニエ通り	晴海通り 並木通り
入口		銀座 フランタン	外堀通り
至東京	東京交通会館 京橋口	首都高速道路	至新橋