



シェフズキッチン  
特別編

# CHEF'S KITCHEN

## in 和歌山 特別編

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。

料理マスターズ倶楽部

料理マスターズ倶楽部は、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」「発信する」という4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：料理マスターズ倶楽部

〒105-0012

東京都港区芝大門1-7-4

トア芝ガーデン6階

TEL:03-3568-2475

FAX:03-3568-2971

2020年2月9日(日)ランチ 12時00分  
ディナー 18時30分

## 手島純也

(和歌山県 オテル・ド・ヨシノ)

第7回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



## 樋口宏江

(三重県 志摩観光ホテル)

第8回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



和歌山のジビエと伊勢志摩の海の幸で

紀伊半島の食を結ぶ

クラシックなフランス料理で名を馳せるオテル・ド・ヨシノの手島純也さんは、和歌山県のジビエ、食材を使って、とにかくおいしい料理を作ります。三重県、志摩観光ホテルの総料理長 樋口宏江さんは女性初の料理マスターズ。伊勢湾と熊野灘の海の恵みを持ってきてくれます。手島さんと樋口さんのコラボで、紀伊半島の東と西を結ぶ旅を料理で体験していただきます。

会場：オテル・ド・ヨシノ 和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12階

会費：¥20,000(料理のみ/税・サービス料10%別)

メニュー：

アミューズ 手島シェフのジビエのコンソメ

樋口シェフの尾鷲の小エビ

前菜 コラボレーションの一皿

魚料理 熊野灘の魚

肉料理 古座川の鹿

デザート 紀伊半島の果物のデザート

※メニューは仕入れ等の都合により変更になる場合がございます

定員：ランチ・ディナー各35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 (03-3568-2971)へお送りください。