



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO 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
トーア芝ガーデン6階
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971

協力：日本食糧新聞社

2021年7月7日(水)午後6時00分

北沢正和

(長野県 職人館)
第1回料理マスターズシルバー賞受賞



七夕の日に、彦星・北さんのデトックス料理との出会い

七夕の夜に限って織姫と彦星の二人が天の川を渡って、年に一度の再会を許されました。コロナ禍に揺れる今の時代、人に会うことが難しくなっていますが、今宵は牛使いの彦星ならぬ料理人の北沢さんが織姫さまたちに年に一度の夏のデトックス料理をご提供します。もちろん彦星さんたちも大歓迎です。コロナ禍で疲れた心身を自然の食材を使った北さんの料理で癒して、夏に向けた身体づくりのお役に立てていただきます。

会場：アンジェロコート東京（JR山手線 目白駅より徒歩1分）
東京都豊島区目白2-39-1 TRAD MEJIRO リュドヴィンテージ目白4F

会費：¥25,000(税・サービス料込、デトックスカクテル、ワインつき)
お土産に北沢シェフの近著『四季を彩るデトックス料理 88の食材図鑑』をお持ち帰りいただきます！

メニュー：

※メニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します

定員：60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。