



シェフズキッチン・特別編

CHEF'S KITCHEN

IN 松崎・夏 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」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

2017年7月2日(日)午後5時30分スタート

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



杉本敬三 (東京都 ラフィネス)

第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



藪崎友宏 (東京都 南青山Essence)

第3回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



 和・洋・中でワイワイと「交流」・ゆっくりと「味わう」

松崎食材シリーズの第3弾をシェフズキッチン特別編として現地で開催します。砂浜ビーチ前のテラスで夕日を見ながらの第一部はワイワイと、そして日が落ちたからの第二部はテーブルでゆっくりと松崎食材を味わっていただきます。

会場：伊豆まつぎ荘

静岡県賀茂郡松崎町江奈210-1

※当日、三島駅より送迎バスがございます。詳細は裏面をご覧ください。

会費：¥12,000(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

第一部 ワイワイと「交流」

夕陽の見えるテラスで、オリジナル ウェルカムドリンクを飲みながら「松崎ピンチョス」。詰め物を入れた金目鯛、スープ・ド・ポアソン、生春巻き、串料理、桑の葉の Pasta、鮎のリゾットを軽食をつまむ 感覚で楽しんでいただきます。

第二部 ゆっくりと「味わう」

- ・冷たいそば(ひじきの黒Pasta) ガスパチョ
- ・太刀魚のトウチ蒸し 松崎柑橘の陳皮風味
- ・天城軍鶏のパロンティース
- ・ココナッツのわらび餅とマンゴーのアイス ピニャコラーダ風味

*メニューは仕入れ等の都合により変更になる場合があります

定員：80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>、

TEL(03-3568-2475)または裏面申込用紙に記入の上、

FAX(03-3568-2971)でお申込みください。