



シェフズキッチン
特別編

CHEF'S KITCHEN

in 神戸 特別編

2021年11月30日(火)午後6時30分

山口 浩

(兵庫県 神戸北野ホテル)
第5回料理マスターズシルバー賞受賞



川島 宙

(奈良県 アコルドゥ)
第5回料理マスターズシルバー賞受賞

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



コロナ後の料理世界を創り出すいぶし銀の饗宴

神戸北野ホテルの山口浩さんと奈良アコルドゥの川島宙さんは、昨年ともにシルバー賞を受賞しました。川島さんは古都・奈良で、スペイン料理をベースに風土と歴史を映した独特な料理を展開しています。「世界一の朝食」が代名詞にもなっている山口さんは、コロナ禍でも挙げられるリモート結婚披露宴など新しい世界を開拓。これまで経験したことのない逆境にあって、なおも新しい道を切り開いている2人のHIROSHIさんが作り出す世界をご堪能ください。神戸北野ホテルで初のシェフ・コラボイベントで、コロナに打ち克つ美味しい料理が展開されます。

会場：神戸北野ホテル

兵庫県神戸市中央区山本通3-3-20

会費：¥25,000(税込み価格¥27,500)サービス料込 グラスワイン白・赤つき
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：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> 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。