



シェフズキッチン
特別編

CHEF'S KITCHEN

in 京都 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

2022年3月29日(火)午後6時30分

中東久雄

(京都府 草喰なかひがし)

第2回料理マスターズシルバークラウン受賞



宮本けんしん

(熊本県 antica locanda MIYAMOTO)

第4回料理マスターズシルバークラウン受賞



放牧牛と山菜で

春の牧場の香りを楽しんでいただきます

北海道で自然放牧されて育てられている牛を見て「これはうちに来るべき牛肉だ」と直感した草喰なかひがしの中東久雄さん。かたや、熊本・阿蘇のあか牛を全国区の人気牛肉に押し上げたantica locanda MIYAMOTOの宮本けんしんさん。この2人の料理人に牛肉を納めるのが、いま日本で一番人気のお肉屋さん・サカエヤの新保吉伸さん。肉の状態を見極めて、最高の状態になるように熟成をかけます。

京都では初めての開催となるシェフズキッチン！体が喜ぶ春の味覚を楽しんでいただきます。

会場:GOOD NATURE HOTEL KYOTO 1階 ERUTAN

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6

会費:¥30,000(税・サービス料込 グラスワイン白・赤つき)

メニュー:

ジブーフ・東海大学で放牧されたあか牛

水俣・葦北地方の新鮮な野菜と果物

京都の筍・野蒜・浅月・虎杖・花山椒・片喰・クレソン・酸菜・わらび・独活

片栗・踏の臺・蓬・土筆・大根の花・田芹・菜の花 色々華やかに盛り付けます

※メニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します

食材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: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。