



CHEF'S KITCHEN IN IWAKI

～ シェフズキッチン・特別編 ～



シェフズキッチン・特別編

あの有名シェフたちが いわきを丸ごと料理する！

日程 2016年11月6日(日)
 ランチ 11:00～12:30 / 13:15～14:45
 (10:45開場) (13:00開場)
 デイナー 17:30～19:30
 (17:15開場)
 会場 ワンダーファーム 森のキッチン
 福島県いわき市四倉町中島字広町1
 会費 ランチ(ビュッフェ) 1人2,000円(税込)
 デイナー(コース型ビュッフェ) 1人6,000円(税込)
 定員 各回100名(予約制)

ランチメニュー(一例)

- カツヲの煮和膾(梅原シェフ)【梅原シェフ】
- 色どり野菜といわきキノコのギリシャ風マリネ【杉本シェフ】
- 夕月かまぼこを使ったりヨン風クネル、モクズガニ風味【萩シェフ】
- いわき満州黒豚の汁なし担々麺【藪崎シェフ】 他

ディナーメニュー(一例)

- いわき産海鮮団子と野菜のマカオ風カレー煮込み【藪崎シェフ】
- いわき純一和牛ステーキいわき野菜添え【杉本シェフ】
- いわき産ネギと木村ミルクのヨーグルトのタルト・フランベ【萩シェフ】
- ファーム白石「長兵衛」の和菓子きんとん【梅原シェフ】 他

【和】梅原陣之輔

(東京都 八雲茶寮総料理長/坐来 大分・顧問)
第2回料理マスターズ受賞



【洋】杉本敬三

(東京都 ラフィネス オーナーシェフ)
第6回料理マスターズ受賞



【洋】萩 春朋

(いわき市 Hagiフランス料理店 オーナーシェフ)
第5回料理マスターズ受賞



【中】藪崎友宏

(東京都 チャイニーズレストラン Essence オーナーシェフ)
第3回料理マスターズ受賞



お申込み方法

料理マスターズ倶楽部ホームページ <http://ryori-masters.jp> または
裏面申込書をFAX:03-3568-2971 または 電話:03-3568-2475

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

共催:いわきサンシャイン博
実行委員会

協賛:(株)ワンダーファーム/農事組
合法人いわき菌床椎茸組合/
(有)小川きのご園/(有)加茂農産
(有)夕月/美味一膳いわきワ
イナリー/(一社)いわき6次化協
議会