



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.19

2017年1月25日(水)午後7時スタート

## 北沢正和

(長野県 職人館)第1回料理マスターズ受賞



## 藪崎友宏

(東京都 チャイニーズレストラン Essence)第3回料理マスターズ受賞



### 伊豆・松崎の早春の香りを味わう

2017年最初のシェフズキッチンには、伊豆・松崎の食材で、早春の香りをいち早く感じていただきます。松崎町は「日本で最も美しい村」にも加盟している、海の幸、山の幸に恵まれたところです。ナチュラルチーズの専門家の本間るみこさん(チーズプロフェッショナル協会会長)と共に、二人のシェフが早春の味をお届けします。

**会場:**メゾン プルミエール

東京都目黒区中目黒1-1-29

会費: ¥15,000(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー:

伊豆の早春の彩りサラダ

松崎町の海・野の中華スープにフレッシュチーズで

蒸しアワビと松崎野菜の柑橘ソース

川のりを練り込んだ水餃子に桜葉のサンラーあんかけ

猪好みの山芋と肉のレモングラス蒸し焼き

桑葉粉末と地粉小麦のチャイニーズパスタ

桜葉とチーズのマリアージュ盛り合わせ

松崎のフルーツにブリアサヴァランと蜂蜜

※食材の仕入れ等の都合によりメニューは変更になる場合がございます

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> よりお申込み下さい。

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会が、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

〒107-0052

東京都港区赤坂1-14-5

アールヒルズエグゼクティブタワー801

TEL:03-3568-2475

FAX:03-3568-2971