



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.24

2017年11月28日(火)午後7時スタート

川島 宙

(奈良県 アコルドゥ)第2回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



吉田 善兵衛

(宮崎県 きたうら善漁。)第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞

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
〒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



現代の「神への捧げもの」

～奈良と日向を結んだ収穫祭

奈良時代に編纂された日本書紀と古事記の天孫降臨伝承。奈良と高千穂には日本神話で結ばれた深いつながりがあります。古都・奈良市、東大寺の杜を借景にした「アコルドゥ」を営む川島宙さんと、高千穂の海の玄関口である延岡市で「きたうら善漁。」を営む吉田善兵衛さん。今回は、日本神話という縁でつながるお二人が「神への捧げもの」をテーマに、実りの秋の収穫祭として、奈良の里の幸、日向灘の海の幸を持ち寄り、皆さまに楽しんでいただきます。

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：

奈良県吉野の野迫川産アマゴ

奈良県のブランド地鶏“大和肉鶏”

日向灘の魚など

お二人が厳選した食材を使ったお料理をお召し上がりいただきます。

※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> よりお申込み下さい。