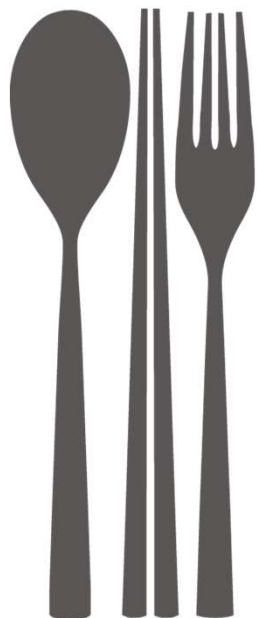


シェフズ・キッチン・イン・東京



# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.26

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

2018年3月27日(火)午後7時スタート

## 上柿元勝

(鹿児島県 ミディソレイユ  
第8回料理マスターズ ブロンズ賞 受賞)



西郷どんの故郷から  
おいしい食材を持ってきます！

上柿元勝さんの故郷はNHKの大河ドラマ「西郷どん」の舞台になっている鹿児島。食材の種類では日本で首位を争う食材王国です。フランス政府から、フランス農事功労章のオフィシエも受章している上柿元さんが、スペシャリテである天然鯛のパイ皮包み焼 プロヴァンス風をはじめ、鹿児島の食材をふんだんに使った料理で、春の息吹を運んでいきます。

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：

垂水産カンパチのフユメ 季節野菜のマリネ添え

赤鷄さつまのロワイヤル 木の芽の香り

鹿児島で水揚げされた天然鯛のパイ皮包み焼き プロヴァンス風

志布志産イチゴのグラニテ

幸福豚の赤ワイン煮 黒酢、黒ゴマ風味

熊本県産マロン入りのホワイトショコラ ドーム仕立て

(メニューは仕入れ等の都合により変更される場合があります)

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。