



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.30

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

協賛：長野県

しあわせ信州

おいしい信州ふーど

2018年11月14日(水)午後7時スタート  
特別パネルディスカッション 午後6時15分

## 浜田 統之

(東京都 星のや東京)第5回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



## 北沢 正和

(長野県 職人館)第1回料理マスターズ シルバー賞受賞



縄文から現代、そして未来へ、

～料理で結ぶ食の時間旅行

長野県に縁があり、いっしょに山野に入っては食材を採取している浜田統之シェフと北沢正和シェフのコラボレーションで、「おいしい信州ふーど」の魅力を発見する料理。「長野県原産地呼称管理制度」認定の日本酒・ワインシードルとともに楽しみください。

お食事の前には「海はないけど山と里と川がある、信濃の国の食の特徴」をテーマにレストランジャーナリストの犬養裕美子さんと、信州の野菜とお酒の女性専門家による特別パネルディスカッション(定員30名)も行います。

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：¥20,000(税・サービス料込、グラスワイン・日本酒つき)

特別パネルディスカッション ¥1,000(税込、おつまみ・飲み物つき)

メニュー：

鹿のコンソメ 信州味噌と山椒の香りで

風さやかと信州大豆のリゾット セロリを散りばめて

信州リンゴとオーガニック野菜の彩りサラダ

信州サーモン縄文風蒸し焼き 漢方卵とウワミズザクラのベアルネーズソース

新そばとキノコの冷たいパスタ風、コウタケの香りを纏わせて

柿とそば粉のデザート

定員：100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。