



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.32

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
〒105-0012
東京都港区芝大門1-7-4
トア芝ガーデン6階
TEL: 03-3568-2475
FAX: 03-3568-2971

2019年3月25日(月)午後7時スタート

工藤 健

(福岡県 メゾン ラフィット)第9回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



梅原陣之輔

(東京都 ハ雲茶寮)第2回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



北部九州の森と海のつながりでできる春の味覚

昨年、福岡県から初めて料理マスターズを受賞した「メゾンラフィット」の工藤健さんとお隣の大分県出身の「ハ雲茶寮」の梅原陣之輔さんに来ていただきます。お二人には大分県食材を中心に、いち早く九州の春の息吹を運んできていただきます。福岡県の中山間地で10年間コツコツとおいしいフランス料理を作り続けてきた工藤さんが、初めての本格的なコラボレーション。日本料理の梅原さんどんな料理を作り上げるか、楽しみなディナーです。

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、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

自然豊かな那珂川で採れるお野菜のムース、春の訪れ…

猪 蹄の薑と土の香り

玄海産地蛸のバブール・ハ朔・ラルドの塩漬け

大分冠地鶏の白味噌仕立て 春香よせ

豊後水道 関もの 郷土の味に乗せて

長洲産鱧のガストロバック調理、柚子胡椒香る白ワインソース

豊後 米仕上げ牛を工藤シェフと梅原シェフのコラボレーション黄飯添え

両シェフのコラボレーションによる桜のデザート

※メニューは仕入れ等の都合により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> 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。