



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.42

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
〒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

2020年11月30日(月)午後7時スタート

奥田政行

(山形県 アル・ケッチャーノ)
第1回料理マスターズシルバー賞受賞



黒森洋司

(宮城県 楽・食・健・美KUROMORI)
第9回料理マスターズブロンズ賞受賞



大震災から10年を前に食べて東北を応援しましょう!

東日本大震災から来年3月で10年が経ちます。東北地方では震災復興から新たな東北の魅力づくりに向かっていきます。太平洋側で宮城県産食材を使ってKUROMORI料理を作る黒森洋司さんと、日本海側の庄内で海から山までの食材を多用する奥田政行さんが、東と西から東北地方を結び、元気づける料理をご提供します。

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：¥22,000 (税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

根菜のスープとバーニャカウダ

秋ナスのオレンジ風味 三陸のウニをトマトの冷たいカッペリーニのせて

魚のムースの蒸し餃子に三陸海藻のバターソース

魚介のフレーグラに豆板醤の辛味を入れて

鴨のローストに三浦さんのセリ

イノシシのアルケ風角煮に八角の水

豆花にココナッツと里芋のジェラート/イタリアンと中華の小菓子

※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：60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。