



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.44

2021年10月4日(月)午後7時スタート

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

徳山 浩明

(滋賀県 徳山鮓)
第5回料理マスターズシルバー賞受賞



米田 裕二

(石川県 SHÓKUDŌ YArn)
第11回料理マスターズブロンズ賞受賞



魅力的なコラボで涼やかな秋を感じて
心身ともに元気をもらいましょう！

東京オリンピック・パラリンピックの熱い季節が終わり、秋の気配が出始める10月初旬にはワクチン接種も進んでいると予想されます。日本料理の伝統をベースにイタリア、スペインで学んだ料理哲学を加味して作るSHÓKUDŌ YArnの米田裕二さん。特色のある地元食材を生かした創作料理はネーミングも奮っています。還暦を迎え円熟味が増す徳山鮓の徳山浩明さんは、新しい発酵料理の開発にますます意気盛んです。この2人によるコラボレーションで、どのような料理が提供されるのか？料理マスターズならではの組み合わせで、食通でも予想できない驚きのコースが現れます。

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：¥25,000
(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)
メニュー：

※メニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します

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。