



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.45

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
トーア芝ガーデン6階
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971

2022年3月8日(火)午後7時スタート

佐々木章太

(北海道 移転準備中)
第10回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



笹森通彰

(青森県 オステリア エノテカ ダ・サスィーノ)
第4回料理マスターズ シルバー賞受賞



食材づくりから始める料理人

自然に優しくおいしい料理をお出します！

青森県弘前市のオステリア エノテカ ダ・サスィーノの笹森通彰さんは、昔から野菜はもちろんのこと、チーズ、生ハム、ワインと、自分の店で使う食材をなるべく自分で作ることで有名なシェフ。昨年までは渋谷松濤のELEZO HOUSE(エレゾハウス)で佐々木章太さんの料理を食べられましたが、渋谷のお店は閉めて北海道に移転準備中です。ジビエを提供するだけでなく、自然界の獣の行動を研究して、おいしい食肉づくりに反映させていますが、今は佐々木さんの本格的な料理を食べるチャンスがありません。佐々木さんと笹森さんの、食材から手作りする料理が、コラボしてダブルに味わえる唯一無二の世界が実現します。ぜひ、この機会に味わいに来てください。

会場：アンジェロコート東京

東京都豊島区目白2丁目39-1 TRAD MEJIRO 4F

会費：¥25,000 (税込27,500円、サスィーノワインをお出します)

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。