



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.49

2023年3月27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

高良康之

(東京都 レストラン ラフィナージュ)
第12回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



渡辺大生

(新潟県 割烹 渡辺)
第12回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



久し振りに桜を愛でる料理を楽しみませんか？

今は厳冬期ですが、冬来たりなば春遠からじ、と申します。3月下旬といえば東京では桜が開花して、早い年には満開になります。ただ、この3年間、コロナ禍でお花見ができていません。危機が去ったというわけではないですが、withコロナの時代になつた、コロナと共生できるお花見の宴を、和と洋で彩ります。銀座・ラフィナージュの高良康之さんと新潟市の割烹渡辺の渡辺大生さんが組んで、春の訪れを感じる料理で皆さまをおもてなします。

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：¥30,000 (税・サービス料込 ワイン・ペアリング付き)

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)

※18歳未満の方はお申込み、ご来場できませんので、ご了承のほどお願い申し上げます。

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。