



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.54

2024年1月30日(火)午後7時スタート

## 佐々木要太郎

(岩手県 とおの屋 要)

第13回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



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



## 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



「徳山鮓×とおの屋 要」

発酵料理で地方の食文化の豊かさを味わう

今回のテーマは発酵料理。徳山浩明さん×佐々木要太郎さん、という料理マスターズならではの豪華なコラボレーション。同じ発酵料理と言っても、発酵の基になる微生物は地域によって異なります。人間の手の及ばないところで微生物の力をどうやって食べるものに生かしていくか？日本を代表する世代の異なる発酵料理人のコラボで、新しい日本の料理の可能性の扉が開かれます。当日は、とおの屋 要のどぶろく・日本酒とのペアリングも楽しめます！

会場：メゾンブルミエール

東京都目黒区中目黒1-1-29

会費：¥35,000 (税・サービス料込 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：80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。