



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.56

2024年5月21日(火)午後7時スタート

奥田政行

(山形県 アル・ケッチャーノ)
第3回料理マスターズゴールド賞受賞



高橋拓児

(京都府 木乃婦)
第8回料理マスターズシルバー賞受賞



おいしい料理には理論(わけ)がある

今回は山形県のアル・ケッチャーノの奥田政行さんと京都・木乃婦の高橋拓児さんのコラボレーション。奥田さんは独自の「奥田理論」に基づく料理を展開しています。高橋拓児さんは料理人では稀有の博士号を持ち、日本料理に合うワイン造りもしています。このお二人に共通するのが、おいしさを理論的に捉えて料理を造り上げていること。食材の特徴に応じた温度の攻め方、味覚の分析と食材の組み合わせ方など、すべてに理論の裏付けがある料理です。おいしさを舌で味わうだけでなく、頭でも納得できる機会、二人のシェフからお聞きになった話は他の人に話したくなること請け合いです。一口で二度楽しめる今回のシェフズキッチンに是非お越しく下さい。

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: ¥35,000 (税・サービス料込 ペアリング付き)

メニュー: (詳しいメニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します)

- 冷前菜
- 温前菜
- 椀仕立てスープ
- パスタ
- 魚料理
- 肉料理
- デザート2品

お申込みはコチラ



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: QRコード、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。

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

