



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.58



RELAIS &
CHATEAUX

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、<https://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

2024年10月8日(火)午後7時スタート

田邊真宏

(長野県 ヒカリヤニシ)
第14回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



松尾英明

(大阪府 柏屋 大阪千里山)
第3回料理マスターズ ゴールド賞受賞



森と水が豊かな国のありがたみを感じる料理を
ご馳走します

日本は国土の3分の2が森林という世界でも有数の森林大国です。本来、森林は健全に保たれるよう管理することが大切なのですが、林業の衰退によって森林が荒れてきています。森林は温暖化対策として重要な機能を果たす一方で、山菜やキノコ類など山の幸の宝庫でもあります。また「森は海の恋人」と言われるように森林は海洋資源と密接に関係しています。普段、山から離れて暮らしている都会の方々に、森が生み出す山の幸を海・里とのつながりの中で味わっていただこうと思います。食事をしながら、森林の未来に思いを馳せてみませんか。

会場：エネコ東京 東京都港区西麻布3-16-28 Toki-On 西麻布

会費：¥40,000 ルレ・エ・シャトー 連携特別価格

(税・サービス料込 ワインペアリング付き)

メニュー：決まり次第、倶楽部HPに掲載します

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 <https://ryori-masters.jp>より承ります。