



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.61

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。

基本的に2か月に一度の開催。毎回違った料理マスターズのコラボレーションによる料理は、唯一無二の料理。お店に伺っても食べることのできないこの日だけの料理をご堪能ください。

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料理マスターズ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」「貢献する・還元する」という5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います。

主催：料理マスターズ倶楽部
<https://ryori-masters.jp>
TEL:090-4565-7143

2025年7月22日(火)午後7時スタート

桑木野恵子

(新潟県 里山十帖)
第13回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



樋口宏江

(三重県 志摩観光ホテル)
第9回料理マスターズ シルバー賞受賞



シェフズキッチン初の女性シェフのコラボレーション

10年以上続けてきたシェフズキッチンで初めての女性同士のコラボレーション。長い間望み続けたコラボが初めて実現しました。女性シェフで初めて料理マスターズを受賞した樋口宏江さん(志摩観光ホテル・三重県)と、2人目の受賞者である桑木野恵子さん(里山十帖・新潟県)はその後いろいろな賞を受賞され、それぞれ今や日本を代表するシェフの1人。料理マスターズのシェフズキッチンならではのこの豪華な組み合わせをお楽しみください。

会場：シェラトン都ホテル東京 東京都港区白金台1-1-50
会費：¥38,000 (税・サービス料込 ワインペアリング付き)
メニュー：

アミューズ 地鶏・海の魚・タコ
前菜 川魚
前菜 ハマグリ・新潟野菜
魚料理 アワビ
野菜料理 新潟夏野菜
肉料理 夏鹿
デザート 雪国マンゴー
小菓子

※メニューは詳細が決まり次第、倶楽部HPに掲載します
仕入れ等の都合により、メニューは変更になる場合があります

お申込みはコチラ



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：QRコード、倶楽部ホームページ <https://ryori-masters.jp>