



シェフズ・キッチン・イン・青山

# CHEF'S KITCHEN IN AOYAMA VOL.04

2013年11月28日(木)午後7時スタート

## 北沢 正和



(長野県 職人館)第1回料理マスターズ受賞



### 日本古来の滋味を再発見

信州の山猿と自称する北沢さんは、山の自然と動物が「食の師匠」だと言  
い、農家の方を「土の料理人」と呼びます。毎朝、信州望月の里山に入  
り込み、四季の自然を身体全体で感じ、それを料理に表現します。  
晩秋の長野から届く優しい食材から生まれる滋味深い味わいを、青山でじっ  
くりと堪能してください。今回は北沢さんと親交のある「上越発酵食品研究  
会」会員の海・里山の滋味もスペシャルでお召し上がりいただきます。

会場: レストランCAY(東京・青山・スパイラルB1)  
東京都港区南青山5-6-23  
TEL: 03-3498-5790

会費: ¥10,000(税・サービス料込、  
お酒数品の提供も込。)

#### お献立

村の伝統種サトウ豆の豆腐  
信濃の晩秋の無農薬野菜 山盛りサラダ  
信州望月産の石臼挽きそばと酥酪(チーズ)の冷たいパスタ風  
無農薬天日干米と伊豆松崎町の川のりリゾット 羊の酥酪(チーズ)で  
日本海上越のメギスと幻魚の風干し焼き  
モクズ蟹と自然薯の杉田みそ仕立て  
信州望月産の高麗人参と放し飼いで鶏の参鶏湯  
ぬか釜炊き職人「岩崎欣一」の棚田の新米  
越後で水あめ買ってきた十四代高橋孫左衛門の粟飴  
宇井涇の自家製無農薬緑茶  
※新潟県上越市「上越発酵食品研究会」会員のご協力をいただいています。  
※天候等で食材の仕入れ状況がかわりますので、若干変更することがあります。

定員: 80名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

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でお送りください。(FAX03-3568-2971)

応募の締め切り: 2013年11月25日(月) ※定員になり次第締め切らせていただきます

#### 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 サポーターズ倶楽部

料理マスターズサポーターズ倶楽部は、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」という3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  
サポーターズ倶楽部  
〒107-0052  
東京都港区赤坂1-14-5  
アークヒルズエグゼクティブタワー801  
TEL: 03-3568-2475  
FAX: 03-3568-2971

