



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.27

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

〒107-0052

東京都港区赤坂1-14-5

アーキヒルズエグゼクティブタワー801

TEL:03-3568-2475

FAX:03-3568-2971

2018年5月29日(火)午後7時スタート

## 志村剛生

(静岡県 てんぷら成生)第8回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



## 杉本敬三

(東京都 ラフィネス)第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞

海の幸をてんぷらとフレンチのコラボで楽しみます！

予約が取れないてんぷら屋として評判の静岡市の「てんぷら成生」の志村剛生さん。その品質を支える魚を提供する焼津市のサスエ前田魚店の前田尚毅さん。2人でタッグを組んで静岡県を食で盛り上げようとしています。ここに、料理マスターズの最若手、ラフィネスの杉本敬三シェフが加わります。シェフズキッチン初のてんぷらとフレンチという本格的な協働でコラボレーション。今まさに、料理を進化させているところです。どんなお料理ができ上るのでしょうか。当日を楽しみにお越しください。

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：¥15,000(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

\* 決まり次第倶楽部HPに掲載いたします

定員：80名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

お申込み方法：倶楽部ホームページ <http://ryori-masters.jp> よりお申込み下さい。