



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.33

2019年5月27日(月)午後7時スタート

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

## 小林寛司

(和歌山県 ヴィラ・アイダ)第3回料理マスターズシルバー賞受賞



## 成田一世

(東京都 SUGALABO)第9回料理マスターズブロンズ賞受賞



一皿完結の料理が流れとなってつながります

20周年を迎えたヴィラ・アイダの小林寛司さんと、世界を舞台に活躍するシェフパティシエの成田一世さんとのコラボレーション。料理マスターズの料理人とお菓子屋さんのコラボならでは、という料理をご提供します。イタリア料理ではないと言い切る小林さんのお皿のそれぞれに、成田さんが最も適した相棒を配し、食材と味のバランスを一皿ずつ完成させます。

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：¥20,000(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

山椒、青梅、山菜、新玉ねぎ、真鯛、イカ、鹿、花ズッキーニなどを使ったお料理にクロワッサン、シュー、スフレ、クレープ、フィユタージュなどをあわせてお召し上がりいただけます

※メニューは決まり次第、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> 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。