

シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.35

2019年9月25日(水)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。

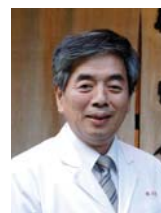
料理マスターズ倶楽部

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  
トーア芝ガーデン6階  
TEL:03-3568-2475  
FAX:03-3568-2971

## 徳山 浩明

(滋賀県 徳山鮓)第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



## 立花 秀明

(鳥根県 和彩空間 たち花)第9回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



### 北近江と奥出雲の食文化が出会いました

昨年、料理マスターズを鳥根県で初めて受賞した立花秀明さん(和彩空間 たち花)は奥出雲の食材を用いて、きれいな日本料理を提供しています。琵琶湖の北、北近江の醗酵食文化の伝統を現代に生かす徳山浩明さん(徳山鮓)は全国の料理人や食通が注目する独特の感性のある料理を編み出します。ともに特徴ある食文化の中で育まれた食材と料理のコラボレーション。一筋縄ではいかない料理になることは確実です。何が生まれるか、楽しみにお待ちください。

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：¥20,000 税・サービス料込、グラスワイン白・赤込み

メニュー(仕入れ等の都合により変更になる場合がございます)：

熊、ピワマス、スポン、予持ち鮎、鮎鮓、ウナギ、アワビ、マコモダケ、仁多米など両シェフが厳選した、地元の食材を使った料理をお召し上がりいただきます。

メニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します

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。