



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.46

2022年7月27日(水)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 シルバー賞受賞



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



藪崎友宏

(東京都 南青山ESSENCE)

第6回料理マスターズ シルバー賞受賞



信州里山の恵みを薬膳デトックスで料理する宴

長野県・職人館の北沢正和さんの里山の幸は夏でも健在です。畑では高麗人参はじめ薬膳料理に向けた食材が結構あります。中国料理をベースにする南青山エッセンスの藪崎友宏さんは薬膳料理の専門家。北沢さんの山野草が中国料理に実に良く合うことがわかりました。例えばサトイラの豆腐と山椒の麻婆豆腐は絶品です。「北沢さんのデトックス食材×藪崎さんの薬膳料理」。これまでにない組み合わせの料理は夏の暑さに備えて心身共に癒されること、請け合いです。

今回は北沢さんの出来上がったばかりの著書『なりわい再考 - 聞き書き 昭和の手仕事職人』(株式会社地湧社)をもれなくご提供。

会場：アンジェロコート東京

東京都豊島区目白2丁目39-1 TRAD MEJIRO 4F

会費：¥25,000 (税・サービス料込 ドリンクつき)

お土産に北沢シェフの近著『なりわい再考 - 聞き書き 昭和の手仕事職人』(株式会社地湧社)をお持ち帰りいただきます

メニュー： ※メニューは仕入れ等の都合により変更になる場合がございます

- ・北さん手摘みの里山山菜の前菜盛り合わせ
- ・佐久鯉の蕎麦粉ハモ仕立て 在来豆と酒粕あんかけ
- ・信州黄金軍鶏のオーガニック野菜の縄文蒸し焼き
- ・ほぐし鮎とアニス風味の漢方卵パスタ
- ・高麗人参とスッポン入り薬膳スープ
- ・生山椒とさといらず豆腐の麻婆蕎麦
- ・杏仁豆腐の蕎麦蜂蜜 青豆きな粉まぶし

シャンパーニュ 野苺入り/日本酒 職人館 原酒/蕎麦焼酎高麗人参カクテル
甕出し紹興酒/など

定員：60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。