



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.47

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

2022年9月27日(火)午後7時スタート

音羽和紀

(栃木県 オトワレストラン)
第1回料理マスターズゴールド賞受賞



楠田裕彦

(兵庫県 メツゲライクスタ)
第6回料理マスターズシルバー賞受賞



フレンチとシャルキュトリーの新たな地平を開く

昨年、料理マスターズで初のゴールド賞に輝いた音羽和紀さんは、宇都宮市で地元食材を使ったフランス料理を40年間提供してきました。兵庫県芦屋市のメツゲライクスタでハムやテリーヌなど肉加工品を提供する楠田裕彦さんは、国際料理コンクール「インターナショナル・ケータリングカップ」で最優秀賞を獲得した日本を代表するシャルキュティエ。ハイスペックな楠田さんのシャルキュトリーと音羽さんのフレンチがコラボすることで、新しい世界観を持った料理が誕生します。

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：¥27,500 (税・サービス料込 ワインつき)

メニュー：

※メニューは決まり次第倶楽部HPに掲載します。

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。