



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.60

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。

基本的に2か月に一度の開催。毎回違った料理マスターズのコラボレーションによる料理は、唯一無二の料理。お店に伺っても食べることのできないこの日だけの料理をご堪能ください。詳細は、弊倶楽部のwebサイト、<https://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料理マスターズ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」「貢献する・還元する」という5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います。

主催：料理マスターズ倶楽部
<https://ryori-masters.jp>
TEL:090-4565-7143

2025年3月24日(月)午後7時スタート

飯塚隆太

(東京都 レストランリューズ)
第8回料理マスターズシルバー賞受賞



西野正巳

(茨城県 京遊膳花みやこ)
第8回料理マスターズシルバー賞受賞



春の盛りに向けて心身ともに癒される料理を愉しむ

今は厳寒の時期ですが、春分の日も過ぎた頃になると、春の日差しがまぶしく感じられます。桜の開花の便りも届き始めることでしょう。そんな春を一足先に感じていただけるメニューをご用意いたします。今回は昨年度シルバー賞を一緒に受賞された、飯塚隆太さん(東京都・レストランリューズ)と西野正巳さん(茨城県・京遊膳花みやこ)のコラボレーションです。フランス料理と日本料理とで奏でられる春の息吹を味わう料理をご堪能いただき、英気を養ってください。皆様のご来場をお待ちしております。

会場：会場：エネコ東京 東京都港区西麻布3-16-28 Toki-On 西麻布

会費：¥38,000 (税・サービス料込 ペアリング付き)

メニュー：

※メニューは決まり次第倶楽部HPに掲載します

お申込みはコチラ



定員：60名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

※18歳未満の方はお申込み、ご来場でできませんので、ご了承のほどお願い申し上げます。

お申込み方法：QRコード、倶楽部ホームページ <https://ryori-masters.jp>