



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.34

2019年7月29日(月)午後7時スタート

## 西野正巳

(茨城県 京遊膳花みやこ)第9回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



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



## 萩 春朋

(福島県 Hagiフランス料理店)第5回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



奥久慈、常磐の食材の魅力を思いっきり発信！

2020年の東京オリンピック・パラリンピックは「復興」が大きなテーマです。東日本大震災、原発事故の影響はまだ残っていますが、現地では第一次産業が元気になってきています。「食べて応援しよう」は長い目で見た被災地支援の道です。2年前のNHK朝ドラ「ひよっこ」の舞台、茨城県北部の奥久慈地方の食材を中心に、真夏に食欲がわく季節感たっぷりの料理を楽しんでいただきます。常磐にはおいしい食材がいっぱいあります。現地で活躍する日本料理とフランス料理の料理人がコラボして、単独では味わえない美味な料理に仕立てます。

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、日本酒(松盛)グラスワイン白・赤つき

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)：

- ・奥久慈クレソンのお浸し
- ・ハチ
- ・桃っ子 / 銀杏のプーシェ / フォアグラと桃 他
- ・常磐沖の味スープ
- ・賀茂茄子の奥久慈田楽焼き
- ・コンニャク 酢味噌 海ぶどう
- ・パン工房ぐるぐる製ひたちなか市の干し芋の揚げパン
- ・奥久慈の鮎 奥久慈茶のソース 奥久慈茶うどん 奥久慈茶のペアリング
- ・ガストロバック 奥久慈シャモ 大将オリジナル世界初ブラッドオレンジ胡椒 常陸太田市河井さんの蜂蜜の和ソース 和の彩あしらい色々
- ・大久保さんの幻の玄米カミアカリと銚田の長洲さんメロンのデザート
- ・大将オリジナルブレンド健康茶

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。