



シェフズキッチン
特別編

CHEF'S KITCHEN IN 足利 特別編

2019年3月15日(金)午後5時30分

音羽和紀

(栃木県 オトワレストラン)第1回料理マスターズシルバー賞受賞



藪崎友宏

(東京都 南青山エッセンス)第3回料理マスターズブロンズ賞受賞



マスターズシェフが栃木食材の魅力を料理で引き出す

料理マスターズ受賞者の2人の料理人がコラボして、栃木県の食材をふんだんに使った「シェフズキッチンin足利」を開催します。音羽和紀さんは言わずと知れた栃木県を代表するフレンチのシェフ。藪崎友宏さんは足利市に自家農園を持ち、毎週野菜を育てに通う中国料理のシェフ。お二人とも足利市をはじめとする栃木県の食材生産者とは大変に懇意な間柄。ジャンル異なる2人が意見を出し合っ、火の入れ具合、ソースのニュアンス、食材の合わせ方など、コラボならではのメニューを考え料理を作ります。今回は併せて、宇都宮大学と「おいしさを科学する」実験研究も行います。なお、お食事の前にはココ・ファーム・ワイナリーのワイナリーツアーも行います。

会場:ココ・ファーム・ワイナリー 栃木県足利市田島町611

会費: ¥15,000(税・サービス料・グラスワイン込)

ワイナリーツアーは無料。ココファームのぶどう畑とワイン工場の見学となります。
16:00~17:15 事前申し込みが必要です。

メニュー:

卵とチーズのフラン仕立て

ヤシオマスのグリビヤック仕立て

野菜料理としての春巻 タケノコとシイタケ

伊達鶏のミキュー 白レバーとピネグレット

足利マール牛 チャイニーズソース

とちぎフルーツのデザート

※仕入れ等の都合により変更になる場合がございます

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。

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