



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.41

2020年9月29日(火)午後7時スタート

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

坂本 健

(京都府 チェンチ)

第10回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



高橋義弘

(京都府 瓢亭)

第7回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



安全でおいしい食材で

安心して食事を楽しみましょう!

京都の日本料理とイタリア料理の気鋭の料理人のコラボ。withコロナの時代に、東京で京都の味を味わいます。しかも、京都でも有名なこのお二人のコラボは初めてだと言います。それを東京で味わえるという料理マスターズならではの贅沢。おいしいものを食べて元気になりましょう。

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：¥22,000 (税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

瓢亭玉子、カマス寿司、チーズ、生ハムの前菜、
鯛のお造り、スッポンラビオリ、鮎、鱧のリゾット、今帰仁アグー豚などを
お召し上がりいただきます。

※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。