



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.52

2023年10月4日(水)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

## 萩 春朋

(福島県 Hagiフランス料理店)  
第5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ESSENCE)  
第6回料理マスターズ シルバー賞受賞



24時間その土地のことを考えるシェフ、

その秋の味覚を堪能

祝！萩春朋シェフ、Japan Times Destination Restaurantsの2023年 レストラン・オブ・ザ・イヤー。大都市以外の地方にあるレストランに光を当てていくJapan Destination Restaurant Awardの今年の最優秀賞に選ばれた福島県いわき市の萩春朋さん。東京南青山でお店をやりながら、毎週末に戻って栃木県足利市の自家農園で野菜を育てる藪崎友宏さん。秋の味覚の上海蟹を入り口にしながらそれぞれの土地の食材へと進みます。シェフの身近などところにある食材の美味しさを味わい、食材が料理に代わる瞬間を感じていただきます。

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：¥30,000 (税・サービス料込 ワイン・ペアリング付き)

メニュー：

上海ガニと豆乳、シャインマスカット

上海ガニ入り小籠包

発酵さつまいも、岩魚のイクラ、ゴルゴンゾーラ

日光湯葉とキノコの靈芝あんかけ

白河高原清流豚のロースト、ナツハゼのソース

東坡肉 ナツハゼの黒酢風味

締め麻婆豆腐 亀の尾の一口ご飯

モンブラン いいたて雪っ娘かぼちゃの生月餅 薬膳茶

※都合により変更になる場合があります。

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：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。