



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.62



中東久雄

(京都府 草喰なかひがし)
第2回料理マスターズ ゴールド賞受賞

北沢正和

(長野県 職人館)
第4回料理マスターズ ゴールド賞受賞

徳山浩明

(滋賀県 徳山鮓)
第5回料理マスターズ ゴールド賞受賞

2026年9月23日(水)・24日(木) 午後7時スタート

マスターズゴールドシェフ 日本を代表するレジェンドシェフ
「森を料理する」 お三方は毎日山に入り森を巡って、
自然の息吹を料理に仕立て上げています。日本の山や森は豊かな食材を育てる宝庫です。森は海の母、一滴の清らかな清水が大地の恵みを河から海へと注ぎます。森・河・海とつながる日本の大自然の恵みを3人の料理人が仕込みます。料理マスターズならではの豪華な3人のコラボによる素晴らしい料理で合せな夜をお過ごしください。

会場：DRAWING HOUSE OF HIBIYA

(ドローイングハウス オブ ヒビヤ)

東京都千代田区有楽町 1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 6F

会費：¥88,000(税・サービス料込 ワインペアリング付き)

メニュー：ニューは詳細が決まり次第、倶楽部 HP に掲載します。仕入れ等の都合により、メニューは変更になる場合があります。

定員：各日 60 名(先着順受付、会費入金後に予約確定します。)

※アルコール提供がありますので 20 歳未満の方はお申込み、ご来場できません。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>

お申し込みはコチラ



料理マスターズ
シェフズキッチン

「料理マスターズ」は、国が制定した顕彰制度で、正式名称は「農林水産省料理人顕彰制度」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、第一次産業と地方の活性化を目標としています。

シェフズキッチンは、優れた食材生産者が作る食材の魅力を最大限に引き出す料理マスターズ受賞者による一期一会の食事会です。

毎回異なる料理マスターズ受賞者によるコラボレーションで生まれる料理は、まさに唯一無二。お店に伺っても味わうことのできない、この日だけの特別な料理になります。

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によって構成されています。「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、民間の立場から本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

協賛

エイチ・ツー・オー リテイリング 株式会社

SUNTORY

OMAKASE
by GMO

ヤマザキ

日本食糧新聞社

料理マスタース倶楽部 宛

参加申込書

お申込みは1組2名様までとなっております。
3名様以上でのお申込みをご希望の場合は、お手数ですが複数回に分けてお手続きください。
なお、詳細につきましては、お問い合わせいただけましたらご相談に応じます。

シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN
IN TOKYO

2026年9月23日(水)・24日(木)
午後7時スタート

お申し込みはコチラ→



締切：2026年9月18日(金)

※定員になり次第締め切らせていただきます。

【予約の応募から当日までのご案内について】

- ・サポーター会員特典の割引をご利用の場合は、必ず会員 No. をご記入ください。
 - ・応募の締め切りは2026年9月18日(金)です。先着順での受付となります。
 - ・申込書の送付のみでは予約は完了していませんのでご注意ください。
 - ・お一人様からお申込みいただけます。ただし、アルコール提供がありますので、20歳未満の方のお申込みおよびご来場はできません。あらかじめご了承ください。
-
- ・ご応募いただいた方には、応募後3日以内にメールにて振込先をご連絡いたします。ご連絡がない場合にはホームページのお問い合わせコーナーからご連絡ください。
 - ・倶楽部からの連絡をご確認のうえ、指定の口座へご入金ください。
 - ・ご入金の確認をもって予約受付完了となります。
 - ・ご入金後のキャンセルは、食材仕入れ等の都合によりお受けできません。あらかじめご了承ください。
 - ・やむを得ずご欠席の場合は、必ずご連絡ください。