



農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ
シェフズキッチン in 青山 vol.10 開催
 2015年4月22日(水) 東京・青山

2014年11月ホテルプレストンコート総料理長 浜田統之は、第5回 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズを受賞致しました。「料理マスターズ」とは、日本の食や食文化の魅力にこだわりを持ち、生産者と協同してその発信に取り組む料理人に与えられる、農林水産省の制度です。この料理マスターズの活動を支援する、サポーターズ倶楽部が主催する「シェフズキッチン」に、この度浜田が登場致します。「プレストンコート ユカワタン」のある軽井沢を飛び出し、常日頃から親交のある第1回受賞の北沢氏と一緒に初めてのコンセプトレストランに臨みます。

シェフズキッチン Vol.10

縄文から現代、そして未来へ。料理で結ぶ食の時間旅行

北沢正和 (第1回受賞・長野県・佐久市) × 星野リゾート 浜田統之 (第5回受賞・長野県・軽井沢)

日本各地で活躍するマスターズの料理人が東京でオリジナル料理を提供する「シェフズキッチン」は、本来、そこに行かなければ食べられない料理を都心でいただくことができる特別な機会です。また、当日は生産者の方にも参加を頂き「作り手」の思いを都会の「食べ手」に伝えることも大切にしています。今回のシェフズキッチンで一緒するのは、第1回料理マスターズ受賞 北沢正和氏。「信州の山猿」と称する北沢氏が山里からの食材をアミューズ・前菜・スープに。浜田は世界一と認められた得意の魚料理を始め、肉料理も提供し二人のコラボで一夜限りのスペシャルコースを仕立てます。東京・青山での特別な夜は、ソムリエを始めサービスもユカワタンスタッフが務めさせていただきます。

料理マスターズサポーター倶楽部
 「シェフズキッチン」

2015年4月22日 19:00～

会場 CAY

東京都港区南青山5丁目6-23 SPIRAL B1

料金15000円 (税・サービス料込、グラスワイン付)

限定80名

参加はHPから事前申込制 <http://ryori-masters.jp/>

●月●日より受付がスタート致します。



シェフズキッチン Vol.6
 中道 博シェフ(北海道・第2回受賞)



シェフズキッチン Vol.9
 小林寛司シェフ(和歌山・第4回受賞)



北沢正和 氏

1949年 長野県生まれ。

40歳で公務員を退職後、イタリアンやフレンチ、懐石料理を学ぶ

1992年 長野県佐久市 職人館を開館

2010年 第1回 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ 受賞

「日本の里山の食材を持続可能にするために」をテーマに活動中。



軽井沢ホテルプレストンコート 総料理長 浜田統之

1975年 鳥取生まれ。2007年 ホテルプレストンコート総料理長に就任。

2011年 メインダイニング 「プレストン ユカワタン」オープン

2013年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 世界第3位。

魚料理では世界最高得点を獲得。

同年、国際料理写真フェスティバル優勝。

2014年 第5回 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ 受賞

同年 フランスにて日本の地方レストランのシェフでは初となる料理本を販売。



星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート 「ユカワタン」

‘水のジビエ’をコンセプトに、清らかな水が流れる信州で育まれた食材を味わい深い独創性ある料理に仕立てています。フランス料理の技法に日本独自の表現や素材を生かした、フランス料理を超える日本ならではのフランス料理を目指し、軽井沢から世界へ発信しています。

長野県軽井沢町星野 TEL:0267-46-6200 営業時間:17:30～ <http://www.blestoncourt.com/>

■このリリースに関するお問合せ / 星野リゾート グループ広報 ☎03-6222-2353 email :pr-info@hosinorisort.com