

匠による 「鹿児島県の食」フェア

KAGOSHIMA FOOD BY ARTISAN CHEFS

チケット
販売開始!!
2013 1.7日
[10:00~]

匠の「技」×鹿児島県の「食」×地元シェフの「技」

匠の至高の技術と鹿児島県が誇る「本物」の食材のコラボレーション。日本の食シーンの第一線で活躍する鹿児島県出身の匠と、鹿児島県の食材を知り尽くした地元シェフが奏でる華麗な「食」のハーモニー。新たに彩られる至極のメニューを是非ご賞味いただき、鹿児島県の「本物」をご堪能ください。

Castle Park Hotel
城山観光ホテル

とき

2013 2.17日

【受付●17:30/開宴●18:00】

ところ エメラルドホール[4F]

■料 金お一人様¥15,000
【お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます】
■定 員300名
■内 容ビュッフェ方式(至高の一品付)

●参加地元シェフ●

大塚 耕二
[城山観光ホテル 取締役総調理長]
保科 正巳
[城山観光ホテル 洋食統括調理長]
田村 弘明
[城山観光ホテル 中華調理長]

お問い合わせ・ご予約先

〒890-8586 鹿児島市新照院町41番1号
TEL.099-224-2221
www.shiroyama-g.co.jp

鹿児島 サンロイヤルホテル

とき

2013 2.22日

【受付●18:30/開宴●19:00】

ところ 太陽の間[2F]

■料 金お一人様¥15,000
【お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます】
■定 員200名
■内 容フルコース

●参加地元シェフ●

濱田 伸一
[鹿児島サンロイヤルホテル 洋食部料理長]
天川 伸也
[鹿児島サンロイヤルホテル フェニックス料理長]

お問い合わせ・ご予約先

〒890-8581 鹿児島市与次郎1丁目8番10号
TEL.099-253-2024
www.sunroyal.co.jp



FRENCH
阿久根市出身
中村 勝宏
ホテルメトロポリタン
エドモント
名誉総調理長
城山観光
ホテル
招聘



JAPANESE
枕崎市出身
株式会社なだ万
常務取締役調理本部長 総調理長
木浦 信敏
城山観光
ホテル
招聘



ITALIAN
いちき串木野市出身
リストラランテ濱崎
オーナーシェフ
濱崎 龍一
城山観光
ホテル
招聘



FRENCH
鹿児島市旧松元町出身
カミヤマ
オーナーシェフ
上柿元 勝
サンロイヤル
ホテル
招聘

主催●匠による「鹿児島県の食」実行委員会(事務局:県庁かごしまPR課 099-286-3048)[鹿児島県・鹿児島県商工会議所連合会・鹿児島県商工会連合会・鹿児島県経済同友会・鹿児島県経済農業協同組合連合会・鹿児島県漁業協同組合連合会・鹿児島県酒造組合・(社)鹿児島県調理師連合会・鹿児島県県料飲業生活衛生同業組合・(公社)鹿児島県観光連盟・(公社)鹿児島県特産品協会・城山観光ホテル・鹿児島サンロイヤルホテル]
後援●南日本新聞社・西日本新聞社鹿児島総局・日本経済新聞社鹿児島支局・読売新聞社・毎日新聞社・朝日新聞社・南海日日新聞社・共同通信社鹿児島支局・時事通信社鹿児島支局・NHK鹿児島放送局・MBC南日本放送・KTS鹿児島テレビ・KKK鹿児島放送・KYT鹿児島読売テレビ・エフエム鹿児島・鹿児島シティエフエム



●「食の匠」プロフィール●



ホテルメトロポリタンエドモント

名誉総料理長

中村 勝宏

阿久根市出身：1944年生まれ

昭和45年●渡欧、チューリッヒの「ホテル・アスコット」をかわぎりに約15年間研鑽

昭和54年●パリ「ル・ブールドネ」で日本人として、初めてミシュランの1つ星を獲得、以後4年間守り通す

昭和59年●帰国、ホテルエドモントの開業とともに、フレンチレストラン「フォーグレイン」の料理長を含め、レストラン部門の統括料理長に就任

平成17年●日本ホテル株式会社取締役、JR東日本チェーンホテル特別料理顧問、ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長に就任

平成20年●北海道洞爺湖サミットでは総料理長として指揮

平成21年●日本ホテル株式会社取締役、ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長に就任・「社団法人全日本厨士協会」総本部副会長に就任



株式会社 なた万

常務取締役 調理本部長 総料理長

木浦 信敏

枕崎市出身：1948年生まれ

昭和62年●単一等級調理（日本料理）技能士

平成 8年●東京都知事感謝状（優良調理師）受賞

平成14年●（社）全国技能士会連合会マイスター認定

平成15年●株式会社 なた万 総料理長兼常務取締役 調理本部長就任

平成17年●（東京都優秀技能者表彰（江戸の名工）[東京都知事]

平成19年●卓越技能者表彰（現代の名工）[厚生労働大臣]

平成23年●黄綬褒章受章



レストランテ濱崎

オーナーシェフ

濱崎 龍一

いちき串木野市出身：1963年生まれ

昭和63年●イタリアへ渡り、フィレンツェやマントヴァのレストランで修行

平成元年●東京・乃木坂の「レストランテ山崎」のシェフ

平成13年●南青山に「レストランテ濱崎」を開店

平成20年●ミシュラン東京2008 一ツ星獲得

著 書●「野菜大好きイタリアン」、「レストランテ濱崎の野菜料理」「のんびり、ゆったり、僕流イタリア料理」など数々のレシピ本作成

現 在●NHK「きょうの料理」出演や、スターシェフコラボレーション企画「CHEF-1」プロジェクトにも参加するなど、多方面で活躍中



カミーユ

オーナーシェフ

上柿元 勝

鹿児島市旧松元町出身：1950年生まれ

昭和56年●「アラン・シャペル」グランシェフ

平成 3年●ハウステンボスホテルズ常務取締役、「ホテルヨーロッパ」総支配人兼名誉総料理長に就任（平成21年1月に退職）

平成15年●フランス政府より農事功労章シュヴァリエを受章

平成17年●山形屋グループ「ミディソレイユ」、「ポルトカーサ」プロデュース

平成20年●オフィス・カミーユ設立代表取締役就任、長崎市内にパティスリー・カミーユをオープン、オーナーシェフ就任

平成24年●社団法人日本エスコフィエ協会、副会長就任

現 在●食育事業やNHK番組で活躍中



参加地元シェフ



城山観光ホテル 取締役総調理長

大塚 耕二



城山観光ホテル 洋食統括調理長

保科 正巳



城山観光ホテル 中華調理長

田村 弘明



鹿児島サンロイヤルホテル 洋食部調理長

濱田 伸一



鹿児島サンロイヤルホテル フェニックス料理長

天川 伸也