

ミシュラン星付レストラン「ル・ブルギニオン」の菊地シェフ×地元で活躍するシェフ 「hôtel de yoshino」の手島シェフ×「villa aida」の小林シェフがコラボ! 和歌山県産品の産地を視察し、創作料理を披露します!

<視察の趣旨>

ミシュラン星付レストラン「ル・ブルギニオン」の菊地シェフが来県し、地元で活躍中の「hôtel de yoshino」の手島シェフ、「villa aida」の小林シェフとともに、和歌山県産品のジビエ、柑橘の産地視察、「hôtel de yoshino」店舗内での県産品を使用した創作料理を披露します。

なお、本取組は料理業界雑誌「専門料理」の4月号（3月19日発行）で掲載予定です。

<日程・視察先>

■日程 平成31年2月12日（火）～13日（水）

■行程

- | | | |
|--------|---------------|----------------------------------|
| 12日（火） | 12時30分～14時00分 | 紀州原農園（和歌山県田辺市上秋津 932-3） |
| | 15時20分～17時20分 | 古座川ジビエ山の光工房（東牟婁郡古座川町月野瀬 851） |
| 13日（水） | 9時00分～12時00分 | 「hôtel de yoshino」にて県産品を使用した料理披露 |

<シェフの紹介>

■菊地 美升氏 プロフィール■



1966年北海道生まれ。91年に渡仏。南仏モンパリエの「ジャルダン・デ・サンス」などで4年半修業を積む。帰国後、「アンフォル」のシェフとして活躍後、2000年に東京・六本木に、「ル・ブルギニオン（ミシュラン一つ星）」を立ち上げる。開業以来20年近くに渡り連日満席を誇る。同店から、川手寛康氏、宮崎慎太郎氏、下野昌平氏といった時代を代表するようなシェフが多数輩出されている。

■手島 純也氏 プロフィール■



1975年山梨県生まれ。2001年に渡仏し、パリ「ステラマリス」にて吉野建氏に師事。5年間に渡り、3つ星レストランから下町のカフェまでフランスの食についての知識と技術を学ぶ。2007年帰国後、和歌山県和歌山市の「オテル・ド・ヨシノ」料理長を務める。2016年に農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。

■小林 寛司氏 プロフィール■



1973年和歌山県生まれ。田畑を手伝い、あぜ道をかけ回って遊ぶ幼少期を過ごす。大阪のイタリア料理店に勤務後に渡伊。イタリア各地を巡る中で、人々の食に対する考え方と情熱に忘れられないほど感動し、帰国。1998年に生まれ育った和歌山県岩出市で「villa aida」を開業。2018年に農林水産省顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞受賞。

<雑誌「専門料理」について>

株式会社柴田書店が発行する月刊の料理業界雑誌。プロの料理人が知りたい技術、知識を紹介することを目的とした業界雑誌として、50年以上にわたり発行を続けており、料理業界雑誌において最も歴史のある雑誌であり、創刊から今日に至るまで、プロの料理人から絶大な信頼を得ている。

〈1966年創刊、発行 全国91,000部〉



お問い合わせ

和歌山県庁 農林水産部農林水産政策局食品流通課 販売促進班 【担当】納屋、米田
TEL 073(441)2815 FAX 073-432-4161 MAIL naya_k0001@pref.wakayama.lg.jp