

伊勢丹新宿本店レストラン「キッチンステージ」 総料理長 小山雄史

「岩手ごちそうさまツアー」ミニセミナー

10月8日(水)から11月4日(火)まで伊勢丹新宿本店地下1階「キッチンステージ」では、岩手県の食材を使った料理をご提供しております。料理を考案した日本料理「銀座 小十」奥田透氏と岩手のフランス料理「ロレオール」伊藤勝康氏のお二人と伊勢丹新宿本店「キッチンステージ」の小山雄史総料理長は、岩手へ食材探しのツアーに出かけ、生産者の方々と交流し美味しい料理に結実しました。

このたび開催いたします銀河プラザ「岩手ごちそうさまツアー」ミニセミナーでは、小山総料理長にツアーでの出来事やレシピについてお話しいただきます。ぜひ参加しませんか。



立花椎茸農園(岩手県矢巾町)での奥田氏(左)と小山氏(右)



「銀座 小十」奥田透氏

ミシュランガイド東京が発足した2008年版以来、現在まで3つ星をとり続けている日本を代表する日本料理「銀座小十」店主。

[キッチンステージ 10/8~10/21]



「ロレオール」伊藤勝康氏

岩手の食材に精通している岩手フランス料理の代表。東日本大震災後も岩手の食の大使として復興に力を入れている。

[キッチンステージ 10/22~11/4]



「キッチンステージ」開催中に配布されるレシピカード

●開催日程 **2014年 10月 25日(土)** ※事前お申し込み不要

- 第1回セミナー 14:00~14:30
- 第2回セミナー 15:00~15:30
- 第3回セミナー 16:00~16:30

【無料試食】

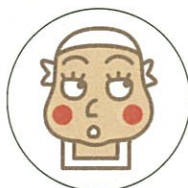
- 岩手の若布・乾し椎茸・雑穀の和え物(浄法寺塗の器でご提供いたします)
- 山葡萄ジュース

●ミニセミナー講師



伊勢丹新宿本店「キッチンステージ」総料理長 小山雄史氏

キッチンステージ開店から現在まで総料理長を勤めている。多ジャンルに渡るレシピを再現。



岩手県産業創造アドバイザー 後藤晴彦

お手伝い\\ルコのキャラで雑誌の連載や料理本を出版。調理用具の開発から各種コンサルタントも勤める。

●会場 **いわて銀河プラザ**

東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F TEL: 03-3524-8282 (大代表)

- ・東京メトロ日比谷線「東銀座駅」6番出口前
- ・都営浅草線「東銀座駅」A1出口徒歩1分

アンケートに
お答えいただくと
岩手の人気キャラクター
「わんこきょうだい」の
ふせんをプレゼント!



主催…岩手県
企画…有限会社コ・ハル(現代食文化研究室)
協賛…三越伊勢丹 貝印キッチンステージ