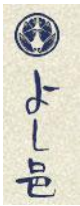


【別添資料】

2017年6月～コラボレーションのパートナー

羽田発『日本料理 よし色』



東京都板橋区蓮根にある「よし色」は一千坪の敷地面積を誇り、広大な庭園と伝統的でありつつモダンな空間。日本各地から厳選して取り寄せた旬の食材を使用し、素材の味を活かしたシンプルでありながらも味わい深いメニューを取り揃える。「器は料理の着物」として厳選された器を使用、選び抜かれた木のテーブルや檜の一枚板を使用したカウンターなど「よし色」ならではの贅沢な空間でお料理を楽しむことができる。

料理長：富澤 浩一氏

1962年生まれ 山形県出身

関東、関西にて幅広く経験を積んだ後、現在は「よし色」にて総料理長として腕を振るうとともに、様々な師範や理事長を担当し、料理界の発展に貢献している。東京都優秀技能章、江戸の名工、文化庁長官表彰をはじめ、受賞経験多数。

公益社団法人 日本料理研究会 専務理事 師範

日本食普及 親善大使

伊丹/関西発

『レストランアラスカフェスティバルタワー』



1928年大阪で産声を上げ、京阪神地域の西洋料理の草分けとして確固たる地位を築いてきたアラスカ。レストランアラスカ フェスティバルタワーでは伝統を大切に、守るべきものは守りながら、現代的なエッセンスも加えたここだけの味わいを創造。新たな価値に挑戦した料理を楽しむことができる。

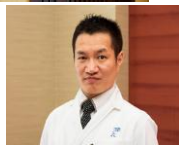
グランシェフ：永山 康史氏

東京都内の有名ホテルやレストランを経た後、1996年より修行のため渡仏。リヨンの1つ星レストランにて4年間を過ごした後、長年ミシュラン3つ星を輝かせる名店「トロワグロ」に入店。2003年に帰国後は国内最大手のウェディング会場や著名リゾートホテルにて統括シェフ、総料理長を歴任し、2012年「レストランアラスカ フェスティバルタワー」のグランシェフに就任。

札幌(千歳)発『日本料理 潤花』



日本料理



日本料理と花

道端に咲いている花を見ると心が和み、笑顔になれる・・・

潤花ではそんな気持ちになり、笑顔があふれるような料理を目指す。お店のシンボルマークは「すみれ」。花言葉は「小さな幸せ」「誠実さ」。お客様に小さな幸せを感じていただけるように、誠実に向き合いたいと思う。

心潤す花の心で・・・日本料理 潤花

店主：中田 潤氏

1976年生まれ 大阪府出身

高校卒業後、大阪の調理師専門学校を経て大阪、京都、奈良で日本料理の修行をする。28歳の時に札幌の定山溪温泉「ぬくもりの宿ふる川」に副料理長として呼ばれ、2年後30歳で料理長に抜擢。ふる川の料理長として8年務め、2013年12月に札幌の円山にて「日本料理 潤花」をオープンする。

福岡発『日本料理 洗心』

日本料理



福岡市、地下鉄「薬院大通」駅から徒歩からほど近い場所にある「洗心」は銀杏の一枚板から作られたカウンターを囲む落ち着いた空間。

提供される料理は四季折々の旬の素材を生かし、出汁にもこだわり手間をかけた品々。

伝統の知恵と洗練された技で日本料理の「粋」を表現し、お客様をもてなす。

店主：馬場 大輔氏

1983年生まれ 長崎県出身

調理専門学校で料理の基礎を学ぶ。その後、日本料理の老舗「なだ万」、神奈川県藤沢市「日本料理 幸庵」、福岡県博多区の老舗料亭などでも経験を重ね、その技術に磨きをかける。

2014年3月、店主として「日本料理 洗心」をオープン。

中部国際発『河文』



400年の歴史を誇る、名古屋で最古の料亭「河文」。

尾張徳川家御用達の御馳走処として名を馳せた誇りと格式を受け継ぐ、その心尽くしのお料理とおもてなしの精神。

伝統を大切にしつつ現代のスタイルを取り入れ、今の時代に相応しい料亭の在り方を造りだし、日本の料亭文化の未来を拓く新たな変革に挑み続けている。

大将：富田 英樹氏

1970年生まれ 愛知県出身

名古屋城築城のころ創業し400年の歴史を持つ「料亭河文」にて

伝統を大切にしつつ時代の流れに合った料理を日々探求している。

また、お客様一人ひとりに心を尽くすおもてなしの精神を大切にしている。

SABO『CACAO SAMPKA (カカオ サンパカ)』



カカオ サンパカは、バルセロナに本店を置くスペインのショコラテリア(チョコレート専門店)です。

かつてアステカ王が愛した伝説のカカオ「リアルクリオリ®」を使用したチョコレートの世界で初めて完成させ、スペイン王室に献上致しました。

カカオ豆の輸入から一貫して手掛け、カカオの個性を最大限に活かす商品づくりと、冒険心あふれるクリエイティビティで、世界のチョコレートホリックに愛されています。