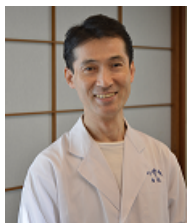


【別添資料】

「馳走 啐啄」

馬
走
上
り
下
り



西塚氏はモットーとして「一期一会のころを大切に四季折々、旬の新鮮な素材を吟味し、伝統の技と繊細な器でおもてなしをいたします。素材と真摯に向かい合い、自然の持ち味を生かすことを心がけております」と語る。

店主:西塚茂光氏

1959年 山形県生まれ。18歳で上京。日本料理の世界に。赤坂「楽味」などで修行を積む。銀座「堂島」の料理長を務めた後、2000年5月に独立を果たし、「馳走 啐啄」を開店。現在に至る。傍で茶の湯を通して大切な日本文化を伝えるべく「そったく茶の湯サロン」を主宰。

「日本料理 かが万」



日本料理 かが万

大阪は北新地にて、30年以上にわたり食通のお客様に愛され続けている名店。夕暮れ時から賑わいが増すが店内は外の喧騒から離れたしっとりとした趣。気安くお料理を楽しめるカウンター席をはじめ、ゆったりと寛げる座敷にテーブル、本格的なお茶事が催される茶室まで、心ゆくまで満喫した時間を過ごせる。料理は最高級の素材を最良の状態で、彩り豊かな季節感を丹念に描き出した内容。茶事の出張懐石や仕出しも手掛けている。

店長:藤原利光氏

1960年 福岡県出身。調理師学校卒業後、昭和55年入社。かが万系列各店舗の店長を歴任ののち、平成4年から、かが万店長に就任。料理長兼務。お客様一人ひとりの出会いを何よりも大切に、伝統の味を守りながら後進の育成に力をそそいでいる。

「料理屋 素」



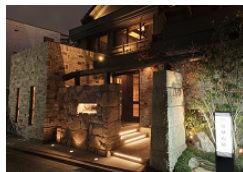
料理屋 素

奇を衒うことなく素材を生かす、美味しく心に残る料理と接客を目指す料理店。10席しかない小さな店で昼・夜各二組限定の完全予約制で真剣に懐石料理と向き合う。

板長:姉崎貴史氏

1969年 北海道出身。京都で9年間修行後、高松の全日空ホテルで副料理長を経験して2005年出張料理人として独立。2007年札幌円山に懐石料理店を開店。

「博多 十和蔵」



博多 十和蔵
HAKATA TOWAKURA



由布院別邸樹の姉妹店である「博多十和蔵」では、由布院の食材はもちろん、九州各地の旬の素材をご堪能いただける創作料理をご提供。お客様に心からお愉しみいただけるよう、料理だけでなく、空間、おもてなしにも徹底的にこだわる。和食ならではの四季を感じていただくことに尽力する。

料理長:神品剛氏

熊本・阿蘇や大分・由布院など、数々の温泉宿の厨房を経験して、2011年より初代博多十和蔵料理長として店の立ち上げから携わる。料理は素材や調理だけで決まるのではなく、お客様のシーンを常に考えることが大切だと思い、魂を込めて、ただただ、お客様の「旨い」を求めて日々改善と進化を心がける。自分が育った大好きな地元の食材を使って、会席、寿司、蕎麦と、和食を幅広く味わえる店、旅館で過ごすような寛ぎの時間と料理を提供。

「パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース」



パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース新宿店は、「楽しい日常生活においしいケーキを」との思いから2001年にオープン。店内には選ぶ楽しさを実感していただくため、四季折々に様々なスイーツが並べられている。また、外が見渡せるガラス張りのイートインコーナーでは、輝かしい実績を持つ堀江シェフの本物の味が楽しめる。

また、横浜店では、お客様がケーキを食べて素敵な笑顔になっていただけたらという思いを込めてオープンさせ、キッズコーナーを設け、お子様連れでもケーキをお楽しみいただけるお店となっている。

シェフ:堀江新氏

1999年第6回クーパドモンド・ラ・パティスリー世界大会の氷細工部門や、ドイツ・エルフルトで開催された料理コンクール世界大会で個人部門優勝を果たすなど、数々の国際コンクールでの優勝経験を誇る。堀江シェフは、時代の変化を取り入れたケーキを創造し続けている。