

徳島県的美食を味わう、一夜限りの晩餐会
 フランス料理界から、上柿元 勝、飯塚 隆太、渡辺 雄一郎 氏を招いて
 ～ クラブ・デュ・タスキドール 美食の饗宴 開催 ～

開催日:2022年11月15日(火)19:00～

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)は、フランス料理を通して日仏を“金のタスキ”でつなぐ会「クラブ・デュ・タスキドール」から、かみかきもと まさる 上柿元 勝・いづか りゅうた 飯塚 隆太・わたなべ ゆういちろう 渡辺 雄一郎の三氏を招いて、徳島県産「とくしま三ツ星ビーフ」など、魅力あふれる食材を使った一夜限りの晩餐会「クラブ・デュ・タスキドール 美食の饗宴」を11月15日(火)に開催し、各シェフによるスペシャルメニューを提供します。



(写真左から) 渡辺 雄一郎 氏、上柿元 勝 氏、太田 昌利、飯塚 隆太 氏 撮影:Katsuji Iwao

「クラブ・デュ・タスキドール」は、アラン・デュカス、上柿元 勝、三國 清三が中心となり、フランス料理の普及と技術の伝承を目的に活動する会として2019年に発足しました。活動目的である「全国の食材の発掘や普及を通じた食と農による地域おこしや、地域と風土に根ざした食文化の発展と地産地消の推進」の一環として、今回、徳島県の食材を使った一夜限りの晩餐会を、初めてリーガロイヤルホテル宴会場で開催します。

理事を務める当ホテルグループ統括総料理長 太田 昌利のほか、会長の上柿元 勝・飯塚 隆太・渡辺 雄一郎の会員シェフ3名を招き、各シェフが徳島県の注目食材の「とくしま三ツ星ビーフ」や「阿波尾鶏」などを使って、素材の魅力を最大限に引き出したディナーコースをご賞味いただけます。

「とくしま三ツ星ビーフ」は、食品安全や環境保全などに取り組む「畜産 JGAP 認証」取得の牧場を、シェフが視察し、肉の「おいしさ」を裏付ける指標やブランド化に向けての施策について説明を受け、選定しました。生産者への敬意と食材への理解をさらに深めたシェフが、フランス料理を通して徳島県的美食を披露し、この日のために腕をふるうスペシャルな一皿をお楽しみいただけます。

<お客様のお問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル 営業推進課(宴会予約) TEL.06-6448-1163(平日 10:00～17:00)

<https://www.rihga.co.jp/osaka/event/bishoku-kyoen>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ふじもと えり 藤本 絵理、にしざか みき 西坂 未来、つしろ しゅうへい 津城 周平
 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6448-1677

■クラブ・デュ・タスキドール 美食の饗宴 概要

【会 場】山楽の間(ウエストウイング 2 階)

【日 時】11 月 15 日(火) 開宴:19:00~(受付:18:30~)

【料 金】1 名様 30,000 円 ※料理、ワイン、税金・サービス料を含みます ※各種割引適応外とさせていただきます

【協 賛】徳島県



※写真左から

上柿元 勝(かみかきもと まさる)

20 才で料理人を志し、辻学園日本調理師学校卒業後、洋食「野田屋」で見習いをし、1974 年に単身渡仏。パリとジュネーブの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴァランス「ピック」で修業し、1981 年に神戸ポートピアホテルのレストラン「アラン・シャペル」でシェフを経て、ハウステンボスホテルズの総料理長、ホテルヨーロッパ総支配人を経て、カミーユを設立。

飯塚 隆太(いづか りゅうた)

大阪辻学園調理技術専門学校を卒業後、1997 年渡仏「トロワグロ」「ジャンポール・ジュネ」、ルクセンブルグ「レア・リンスター」等で修業する。帰国後「タイユバン・ロブション カフェ・フランセ」のスーシェフを務める。2004 年「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、2005 年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを歴任。2011 年 2 月 1 日 六本木にレストラン リューズを開店する。2012 年に一つ星、翌年 2013 年に二つ星を獲得。

渡辺 雄一郎(わたなべ ゆういちろう)

1988 年に大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同校フランス校へ進学。クーシュヴェル「ル・シャビシュー」、リヨン「ラ・テラス(シェ・アントナン)」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」で腕を磨く。その後、シャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」へ。「カフェ・フランセ」では 7 年間シェフを務め、2004 年には恵比寿「ジョエル・ロブション」へ。同店では 11 年間にわたり、エグゼクティブシェフとして活躍。2016 年 7 月 7 日、台東区の浅草・駒形に「レストラン ナベノイズム」を開店。

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 太田 昌利(おおた まさとし)

フランスの三つ星レストランなどの研修で腕を磨き、グランメゾン「レストラン シャンボール」シェフを経て、歴代最年少でリーガロイヤルホテル総料理長に就任。緻密な料理理論に裏打ちされた発想、素材の熟知、召しあがる方への見えないう心遣いなど「美味しいものを創りたい」という思いが、ホテルの食をさらに進化させている。2017 年、フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受賞。クラブ・デュ・タスキドール理事。

■メニュー・担当シェフ 概要

	メニュー名	シェフ名
アミューズ	<u>とくしま三ツ星ビーフゴールドスター</u> の低温調理タルタルステーキ	太田
オードブル	<u>阿波とん豚</u> ロースハムとオレンジ風味 <u>徳島産足赤海老</u> のコンフィにフェネルのクリームを添えて 三種のお肉のコンソメジュレと共に	飯塚
オードブル	“ <u>阿波尾鶏</u> ”セップ茸を詰めパロティーヌ仕立てに栗のコンフィ、根セロリのピュレを添えて ヴァニラとカルダモンのエッセンス、スモークミルクでエスコート 軽やかな栗のカプチーノを注いで	渡辺
魚料理	鳴門鯛のロティ パセリ、 <u>徳島県産トマト</u> 入りのシャンパーニュソースと共に	上柿元
肉料理	<u>とくしま三ツ星ビーフゴールドスター</u> のロティ 赤ワインヴィネガーソース <u>すだち</u> と青胡椒の香り <u>なると金時</u> のグラタン仕立てと <u>徳島産椎茸</u> のガトー仕立て 赤ワインでじっくり煮込んだ <u>とくしま三ツ星ビーフゴールドスター</u> ビーツ風味のポテトクレープと共に	太田
デザート	<u>柚香</u> のサヴァラン " <u>チーズの灯</u> "のフロマージュ・ブランのクリームを添えて	太田

※下線を引いた食材は徳島県産食材です

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。予めご了承ください

■とくしま三ツ星ビーフ 概要

「とくしま三ツ星ビーフ」は、食品安全や環境保全などに取り組む「畜産 JGAP 認証」を取得した牧場での飼育、「徳島育ち」「高品質」の3要件で、徳島県が審査・認定した牛肉。

2019年7月に、「とくしま三ツ星ビーフ」認定制度が創設され、近年アメリカやヨーロッパにも輸出される。



■クラブ・デュ・タスキドール 概要

Tasuki d'or とは、「金のタスキ」という意味で、常にフランス料理に敬意と情熱を持ち続ける料理人の集まり。アラン・デュカス、上柿元勝、三國清三が中心になり、フランス料理を通して日本とフランスを「タスキ」で繋ぎ、フランス料理の普及と技術の伝承を目的に活動する会として2019年に発足。

料理研修会や講習会、食の賞味会の開催を通しての人材育成、食育活動、各都道府県の食材の発掘や普及活動を通して食と農による地域おこし、地域と風土に根ざした食文化の発展と地産地消の推進を行なっている。

<https://tasukid-or.com/>

