

石川県的美食を味わう、一夜限りの晩餐会
フランス料理界から、上柿元 勝 氏、河野 透 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:2023年9月25日(月)

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 勝氏、^{かわの とおる}河野 透氏を招いて、石川県産「能登牛」や、「白ガスエビ」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9月25日(月)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)上柿元 勝 氏、太田 昌利、河野 透 氏

「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、石川県の食材を使った一夜限りの晩餐会を、リーガロイヤルホテル「レストラン シャンボール」で開催します。

当イベントでは、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 勝氏と、会員シェフ 河野 透氏を招き、各シェフが「能登牛」「白ガスエビ」や、「加賀れんこん」など石川県の注目食材を使って、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。

シェフが牧場や農園などの生産地を視察し、実際に食材を手に取り、味を確かめ、石川県の美しい風土を活かした飼育と栽培、「おいしさ」を裏付けるこだわりを生産者から直に聞き、メニューを考案。生産者への敬意と食材への理解を深めたシェフが、この日のために腕をふるい、フランス料理を通して石川県の美食を披露します。

<お客様の問い合わせ先>

「レストラン シャンボール」TEL:06-6441-0953

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/tasukid-or

**** 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 ^{なかしま じゅんこ}中島 順子、^{つしる しゅうへい}津城 周平、^{つじい}辻井 ちはる
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

■「クラブ・デュ・タスキドール」美食の饗宴 概要

【会 場】「レストラン シャンボール」(タワーウイング 29 階)

【日 時】9 月 25 日(月) 開宴 18:30～(受付 18:00～)

【料 金】1 名様 40,000 円 ※料理、ワイン、税金・サービス料を含みます ※各種割引対象外とさせていただきます

【協 力】石川県 / 公益財団法人いしかわ農業総合支援機構



※写真左から

上柿元 勝(かみかきもと まさる)

20 歳で料理人を志し、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。

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。

河野 透(かわの とおる)

大阪の辻調理師専門学校を卒業後、1982 年渡仏し、パリの「ギー・サボワ」、「ジャマン」、ヴォナの「ジョルジュ・ブラン」、スイスの「ジラルデ」など、屈指の有名店でキャリアを積む。特にフランス料理界のカリスマ的存在のジョエル・ロブションの愛弟子として働き、薫陶を受ける。1990 年に帰国後、広尾「レストランひらまつ」のシェフを経て、1993 年、恵比寿「タイユバン・ロブション」初代日本人シェフに就任。1997 年、恵比寿本店「レストラン モナリザ」をオープン。2002 年には丸ビル 36 階に出店。両店ともミシュランの一ツ星を獲得している。

■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>五郎島金時</u> のクリームスープとコンソメロワイヤル	太田
オードブル	白ガスエビ・ヘタ紫茄子・キャビアのガトー仕立て、 <u>あんがどう農園</u> のエディブルフラワーとハーブ	太田
オードブル	秋トリュフ風味” <u>阿岸の七面鳥</u> ”のロティとパテ 甲殻類のソース 2種 のつるむらさきとともに	太田
魚料理	パリッと焼き上げた鱈 <u>加賀れんこん</u> と NOTO 高農園 の野菜添え マデラ酒風味ゴボウのデュクセルとともに	河野
肉料理	<u>能登牛</u> フィレ肉のポワレ 赤ワインソース NOTO 高農園 の野菜のファルシ添え	上柿元
デザート	<u>加賀しずく</u> のコンポート <u>能登ワイン</u> マスカットベリーA のジュレ	太田
デザート	石川県産イチジクのタルトとバニラアイスクリーム	太田

※太字の食材は石川県産食材です。

※メニュー内容は食材の入荷状況等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。

※下線部は、「百万石の極み」認定食材です。

■「百万石の極み」について

石川県は、豊かな里山里海に生まれ、量は少ないけれども、他にはない優れた特長を有する農林水産物がたくさんあります。県では、魅力あふれる県産農林水産物を、さらに輝く地域の宝とするため、「百万石の極み」として認定しました。ロゴマークの「百」という文字には、「たわわに実る」「日の光」といった意味があり、継続的に未来につなげ、石川の農林水産物を牽引するシンボルになってほしいという思いが込められています。



百万石の極み

■能登牛について

「百万石の極み」に認定されているブランド和牛。厳しい基準で格付された「能登牛」は、きめ細かい肉質と上質な脂が特徴です。脂肪中のオレイン酸含有率が高く、トロけるような食感を味わえます。和牛のオリンピックとも呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。

■「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/>

