



～能登・石川復興応援～ 石川県の食材を主役に“食”が想いを紡ぐ チャリティディナー
「クラブ・デュ・タスキドール」×「九谷焼 四代 徳田八十吉」
×「リーガロイヤルホテル」
開催日：2024 年 4 月 15 日(月)

令和 6 年能登半島地震により被害を受けられた皆さまに、謹んでお見舞い申しあげるとともに、被災された皆さまの一日も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

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} 中川 ^{ともこ} 智子)は、このたびの地震で被災した石川県の食材や伝統工芸品を主役に、復興応援のための「チャリティディナー」を 4 月 15 日(月)に開催いたします。



リーガロイヤルホテルでは昨年 9 月に、フランス料理に敬意と情熱を持ち続ける料理人の集い「クラブ・デュ・タスキドール」による“石川県の美食を味わう、一夜限りの晩餐会”を開催しました。シェフ達は石川県の生産地を訪問し、実際に食材を手に取り、味を確かめるなどし、厳選した石川県の食材でメニューを創作。そのイベントに関わったシェフの「少しでも何か力になりたい」との想いに「クラブ・デュ・タスキドール」に所属する 7 人のシェフが賛同し、甚大な被害を受けた被災地の一日も早い復旧と復興を願い、石川県の食材を使って腕を振るう「チャリティディナー」を 4 月 15 日(月)に開催します。

さらに、石川県が誇る伝統産業「九谷焼」作家である「四代 徳田八十吉」が賛同し、本催事のために食器を提供。三代から、彩釉磁器(さいゆうじき)の伝統を受け継ぎながらも、独自の表現を追求。四代 八十吉の代名詞ともいえる女性ならではの感性が光る“やわらかく優しい色合いの作品”が、石川県食材の魅力を引き立て、華やかさを際立たせます。

本催事で、皆さまからのご寄付を石川県にお届けします。“食”が想いを紡ぎ、能登半島の一日も早い復旧と復興を願います。



「彩釉壺・柳雨」
四代 徳田八十吉 作

<お客様のご予約・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

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/tasukid-or-charity-dinner-202404

**** 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} 中島 ^{じゅんこ} 順子、^{はぎの} 萩野 ^{つじい} まりえ、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

■～能登・石川復興応援～「チャリティディナー」概要

【会場】「山楽の間」(ウエストウイング 2 階)

【日時】2024 年 4 月 15 日(月) 開宴 18:30～(受付 18:00～)

【料金】1 名様 28,000 円 ※ディナー、ドリンク、税金・サービス料を含む ※各種優待・割引は適用外

【司会】後藤 繁榮(ごとう しげよし) NHK“きょうの料理”司会

【協力】石川県 / 公益財団法人いしかわ農業総合支援機構 / 株式会社 グローバルフィッシュ

■「参加シェフ」について

上柿元 勝	「カミーユ」	小峰 敏宏	「アトリエ ド コンマ」
河野 透	「レストラン モナリザ」	唐渡 泰	「リュミエール」
鎌田 雅之	「ソラノホテル」	太田 昌利	「リーガロイヤルホテル」
佐々木 康二	「プレスキル」		

■九谷焼作家「四代 徳田 八十吉(とくだ やそきち)」プロフィール

日本工芸会正会員

1961 年、人間国宝、三代 徳田八十吉の長女として石川県小松市に生まれる。

1990 年、石川県九谷焼技術研修所卒業、創作活動をスタート。

2010 年、四代 八十吉襲名。(順子から八十吉に改名)



■「使用食材」について(予定)

◆能登牛 / 阿岸の七面鳥

石川県で水揚げされた魚介類など

石川県産ブランド野菜(◆五郎島金時 ◆加賀れんこん ◆加賀丸いも)など

ほか、石川県産品を主に使用します。◆印は、「百万石の極み」認定食材です。

＜百万石の極み＞

石川県は、豊かな里山里海に育まれ、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。「百」の文字には、「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願いが込められています。



■「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/>



※写真はイメージです。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※使用食材は、入荷状況等により変更する場合がございます。

※本催事は、石川県が実施する「能登のために、石川のために」応援消費おねがいプロジェクトに賛同しています。