

長野県的美食を味わう、一夜限りの晩餐会
フランス料理界から、上柿元 勝 氏、滝本 将博 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：2024 年 10 月 4 日（金）

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、^{たきもと まさひろ} 滝本 将博氏を招いて、長野県産「信州プレミアム牛肉」や「ワサビ」など、長野県豊かな食文化が生み出した食材を使用し、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 10 月 4 日（金）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）太田 昌利、上柿元 勝氏、滝本 将博氏

「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。「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」を活動目的とし、本年 4 月には、能登半島地震により被害を受けた石川県復興応援のための「チャリティディナー」を開催しました。この度は、美しい自然溢れる長野県の食材を使った一夜限りの晩餐会を「レストラン シャンボール」にて開催します。

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 勝氏と、会員シェフ滝本 将博氏を招き、各シェフが「信州プレミアム牛肉」や「ワサビ」などの長野県が誇る地産食材を使用します。特に「信州プレミアム牛肉」は、長野県独自の「おいしさの新基準」をクリアしたハイレベルな牛肉で、ジューシーかつあっさりとした旨みが特長。フランス料理を通して素材の魅力を最大限に引き出し、長野県的美食をお愉しみいただけます。

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、長野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振るう、美食の饗宴をご堪能ください。

＜お客様のお問い合わせ先＞

「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 PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま じゅんこ} 中島 順子、^{はぎの} 萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684（広報直通）FAX. 06-6448-3921

■「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」(イーストウイング 29 階)

【日時】10 月 4 日(金) 開宴 18:30～(受付 18:00～)

【料金】1 名様 45,000 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

【定員】40 名様

【協力】長野県



上柿元 勝(かみかきもと まさる) ※写真中央

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」シェフ、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、カミューを設立。

滝本 将博(たきもと まさひろ) ※写真右

1981 年、17 歳でレストランでパティシエとして、食の世界に入る。84 年「京都ロイヤルホテル」のメインダイニングで研鑽を積み、87 年に渡欧。スイスでチューリッヒのホテル「インターナショナル」、「モントレ」、フランス・アルペールビルのオーベルジュ「ミリオン」を経て、1996 年からミシュラン三つ星を守り続ける「アルページュ」で修行、帰国後は京都ブライトンホテル「Vis-a-Vis」の料理長として腕を振るう。2011 年に独立し、京都にあるフランス料理店「La Biographie ...」のオーナーシェフを務める。

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) ※写真左

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グループ統括総料理長に就任。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心遣いなど「美味しいものを創りたい」という想いが、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 シュヴァリエ受章。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	ファーム サン キチ FARM SANKICH ! の野菜・山形村の長芋・信州そばのユールとフィンガーライム	太田
オードブル	アンディーヴで纏ったブロッコリー入り信州サーモンムースリヌ 剣先烏賊と石田わさび農園のワサビのタルタル ロイヤルキャヴィア 黄金プレミアムエッセンスジュレ	滝本
オードブル	信濃地鶏胸肉・キャベツ・トリュフのパイ包み焼き	上柿元
魚料理	信濃雪鰯のポワレとていざなす とやさんちのりんごとファームトヤのシードルソース	太田
肉料理	信州プレミアム牛肉フィレのポワレ ソースシャスール ジャガイモとズッキーニのパイヤソン	上柿元
デザート	信州産シャインマスカットとシャンボールリキュールのジュレ ベルベージュのムース	太田
デザート	とやさんちのりんごのクリームシブースト 柑橘の香り ミルク風味キャラメルソース 本家西尾ハッ橋クリームグラッセ	滝本

※太字の食材は長野県産食材です。

※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。

■「クラブ・デュ・タスキドル」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/>



しあわせ信州