

明治以降、西洋文化がいち早く伝えられた世界基準のリゾート地である軽井沢は、素晴らしい自然を擁する信州の玄関口でもあり、「美食の街・軽井沢」としての大きな可能性を秘めていると言えます。11月12日、軽井沢の森に、信州の生産者や日本各地から新進気鋭のシェフが一堂に会し、その第一歩を踏み出します。軽井沢の迎賓文化と豊かな自然がおりなす贅沢な時間をお過ごしください。

軽井沢美食 フェスティバル 2017

11.12 sun

会場

軽井沢マリオットホテル

〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町長倉4339

karuizawa-marriott.com

menu

1 信州美食バル街

lunch

おいしい信州を食べ歩き・飲み歩き(フードコート形式)

12:00~14:30 チケット5枚綴り 前売り 3,500円 当日 4,000円

販売 参加店舗で販売(裏面に掲載の15店舗) 上記予約サイトからお申し込みください。

2 軽井沢ガストロノミー・フォーラム

味わうだけじゃない、学べる「美食」(講演会)

14:30~17:30 入場料:800円(3講演有効)

販売 上記予約サイトからお申し込みください。またはメールにてご連絡ください。

3 ファーム・トゥー・テーブル2017

dinner

~軽井沢から、そして世界へ~

シェフ10人の夢の競演(フルコースディナー)

17:30 Open 18:00 Start フルコース 20,000円(税込) ワインペアリング 10,000円(税込)

販売 上記予約サイトからお申し込みいただくか、メールにてご連絡後、銀行振り込みください。



お申込みはこちらから!



bishokukaruizawa.peatix.com

お問い合わせ スペイン料理文化アカデミー

info-spain@mbh.nifty.com

主催 美食リゾート軽井沢プロジェクト

協賛 軽井沢マリオットホテル

美食リゾート軽井沢プロジェクト

主宰 渡辺 万里



日本各地から集結した豪華なシェフたちが、この日限りの特別なコース料理を提供します。それぞれの個性を発揮して、信州の豊かな食へのオマージュを一皿の料理に表現します。信州ワインとのマリアージュもご賞味いただけます。

17:30 Open 18:00 Start
定員 50名
フルコース 20,000円(税込)
ワインペアリング 10,000円(税込)



あきやま よしき
秋山 能久

1974年茨城県生まれ。高校卒業後に上京し、東京・学芸大学の「割烹すずき」にて10年間修業を積む。その後「月心居」にて精進料理を通じて今後の料理人としての在り方を学び、2005年に「六雁」の料理長に就任。

六雁(銀座)
mutsukari.com



いしい まこと
石井 誠

1973年北海道生まれ。札幌、フランス、イタリア、スペインでの修行を経て、2005年独立。2012年ミシュラン北海道で一ツ星を獲得。2013年、2014年、2015年、101 Best Restaurants in Asia に選ばれる。

ル・ミュゼ(札幌)
musee-co.com



うへはら あつし
内堀 篤

1968年長野県生まれ。オーベルジュのシェフに就任したことを契機に天然キノコに興味を持つ。世田谷「ラビュット・ボワゼ」、恵比寿「マッシュルーム」のキノコ部長(スーシェフ)を務めたのち、2011年独立。

エブリコ(軽井沢)
eburiko.com



くすだ やすひこ
楠田 裕彦

1972年兵庫県生まれ。ドイツとフランスでの修行を経て、2000年独立。2009年芦屋店を開業。2015年「インターナショナルケータリングカップ」に日本代表として出場し、魚料理部門で最優秀賞。

メツゲライクスダ(芦屋)
metzgeri-kusuda.com



さいとう つよし
齋藤 毅

1971年秋田県生まれ。高校卒業後、フランス、ベルギーでの修行を経て2000年独立。秋田での仕事の傍ら、アメリカ、カナダ等でのフードイベントにも参加する。

パティスリー・ストーブ(秋田)
patisserie-stove.com



とみた かずゆき
當間 一貴

1971年東京都生まれ。銀座「サバティエニ・デイ・フィレンツェ」、日比谷「リストラテラ・フレスコ」を経て、渡伊。フィレンツェ、ヴェネツィアでの修行を経て、「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店」に入社。現在日本人料理長。

アンティカ・オステリア・デル・ポンテ(東京)
anticaosteriadelponte.jp



とくだ たかひか
戸枝 忠孝

1976年滋賀県生まれ。22歳で渡仏、二ツ星「ジャンポール・ジュネ」や、三ツ星「ジョルジュ・ブラン」、「レジスマルコン」での修行、軽井沢「ドメヌ・ド・クニ」のシェフを経て、2011年独立。

レストラン・トエダ(軽井沢)
toeda-karuizawa.com



まつしま とものひさ
松島 朋宣

1976年大阪府生まれ。辻調理師専門学校フランス校卒業。「瀬田亭」を経て「フォレ・ド・リキウ」料理長。2002年独立。

キュイジーヌ フランコ・ジャポネーズ マツシマ(神戸)
restaurant-matsushima.com



やまだ ちか
山田 チカラ

1971年静岡県生まれ。高校卒業後スペインに渡り、三ツ星レストラン「エル・プジ」のフェラン・アドリア氏に師事。帰国後に赤坂「旬香亭グリル デ・メルカド」の料理長に就任。2007年独立。

山田チカラ(麻布)
yamadachikara.com

※五十音順

信州美食バル街

軽井沢を中心とする人気店や注目の生産者が集めたフードコートです。信州の美味しいものを、ぐるっと手軽に食べ歩けます。

12:00~14:30[15:00 close]
定員 100名
チケット5枚綴り
前売り 3,500円 当日 4,000円

アメツ 浅草

浅草の本格派スペイン料理店。シェフが2年間修行したバスクの伝統料理が人気。

軽井沢チーム 軽井沢

軽井沢の人気フレンチ「無彩庵池田」の池田シェフが、絶大な信頼を寄せる「軽井沢 サラダふあーむ」依田義雄とタッグを結成。

キッチンカフェヴェール 岩村田

日本家屋をリノベーションしたフレンチカフェレストラン。本格的なフレンチをカジュアルな雰囲気です。

Grill & Dining G 軽井沢

軽井沢マリOTTホテル内で熟成肉を中心とした Grill 料理や、地元の野菜を使用したオードブルなどを提供している。

くつかけダイニング 軽井沢

軽井沢の旧宿場町、香掛に古民家を改築しオープンした宿「くつかけステイ 中軽井沢」のダイニング。

コーヒーハウスシェーカー 軽井沢

軽井沢の片隅に静かに佇むカフェ。こだわりの豆をハンドドリップで丁寧に淹れている。

男子美食倶楽部 軽井沢

昨年6月の「信州・美食マルシェ」から始動した、スペイン・バスク地方の男性会員の美食倶楽部に倣った料理好き男性の集まり。

ボスケロ 春日

佐久市春日のチーズ工房。牛とヤギのチーズ十数種類を製造している。

メゾ・ドウ・ジャンボン・ド・ヒメキ 姫木平

信州の真ん中、姫木平の生ハム工房。大自然の環境を活かした「本物の」生ハムづくりを行っている。

メツゲライクスダ 芦屋

ヨーロッパ各地で修業を重ねた店主・楠田裕彦が2009年にオープンしたシャルキュトリ(食肉加工品)専門店。

メリメロ 軽井沢

2001年に軽井沢の一軒家レストランとしてオープンして以来、人気を博している欧風料理店。2017年8月に移転オープン。

森Q 軽井沢

オーガニック・地産池消をコンセプトに、素材にこだわった自然派和食レストラン。

ラ・ブーランジェリー・リアン 中込

佐久市中込の小さなパン屋さん。地元の小麦粉を使用し、素材を活かしたパンで人気。

ローリングペン 軽井沢

アメリカンスタイルの菓子と軽食の店。素朴なパイは別荘客にも人気。

早稲田Animo 高田馬場

高田馬場のスペインバル。多戸シェフはシェリー酒のソムリエ「ベネンシアドール」をもち、シェリー酒注ぎの妙技も披露する。

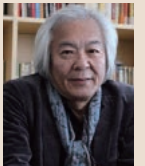
軽井沢ガストロノミー・フォーラム

現代日本の食のシーンで活躍する3名のプロフェッショナルが、軽井沢における美食の未来を語ります。 14:30~17:30[各45分 休憩10分]
定員 50名
料金 800円(税込)

①「ローカルガストロノミーの可能性」

「料理通信」編集顧問 齋藤 壽氏
「美瑛料理塾」塾長

1948年北海道生まれ。柴田書店『専門料理』編集長等、『料理王国』創刊編集長を経て、『料理通信』編集顧問。30年余に渡るジャーナリスト活動の中で現代の日本を代表する料理人を多数に送りだし、フランスの「ミシュラン」ガイドの存在と、名だたる三ツ星シェフをいち早く日本に紹介した。



②「美食の地・軽井沢の現在と未来」

タバアルキスト マツキ 牧元氏

1955年東京都生まれ。株式会社味の手帖 取締役編集顧問。タバアルキスト。立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで、日々飲み食べ歩き、雑誌寄稿、ラジオ、テレビ出演など行う。



※10月10日に池袋「もうひとつの daidokoro」にてイベントを開催 詳細は daidokoro.wacca.tokyoへ

③「信州の食材の魅力とその可能性」

「セコムの食」バイヤー兼ライター 猪口 由美氏

福岡県生まれ。セコム株式会社の食品通信販売「セコムの食」バイヤー兼ライター。47都道府県すべてに足を運び、農家や漁師、職人たちに直接会ってじっくりと取材を行い、商品の開拓や開発に携わっている。これまでに取材した生産者は1700名以上、試食した数は18000食以上。

