

2013年12月26日



PRESS RELEASE

< 60周年記念企画 >

「イタリアンと日本酒を楽しむ会」開催のお知らせ

～ イタリア料理の巨匠、片岡護シェフがグランドホテルにやってくる！～

宇都宮グランドホテルは、設立 60 周年記念企画として、テレビや雑誌などでおなじみの東京・西麻布「リストランテ アルポルト」のオーナーシェフ片岡護氏を当ホテルにお迎えし、「イタリアンと日本酒を楽しむ会」を下記要領で開催します。

本場イタリア料理を日本に広めた立役者である片岡シェフが調理する本格イタリアンの数々と、その一品一品にマッチした栃木県産の地酒 7～8 種類を組み合わせたスペシャルメニューをご用意。イタリアンと日本酒の美味なマリアージュに舌鼓を打ちながら、当ホテルのキッチンで片岡シェフが腕をふるうライブ映像もお楽しみください。

イタリア料理に合う地酒は、日本酒の国内外における国際化を目指し「日本酒と楽しむイタリアンの会」を主催する手島麻記子氏が、地元栃木の蔵元のご協力を得てセレクト。片岡シェフと手島氏による息の会ったトークショーも乞うご期待です！

記

- 日時： 2014年3月7日（金）受付 18:30 開始 19:00
- 場所： 宇都宮グランドホテル「平安の間」
- 料金： お一人様 18,000 円（料理、日本酒、税サービス料含む）

以上

2014年1月、宇都宮グランドホテルは、おかげさまをもちまして設立 60 周年を迎えます。これまでのご愛顧に深く感謝申し上げます。これを機に、従業員一同、より一層のサービス向上に努めてまいります。

<お問い合わせ>

宇都宮グランドホテル

栃木県宇都宮市西原町 142 番

マーケティング部 担当（篠崎、井上）

TEL： 028-635-2111

Mail：marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp

HP：<http://www.utsunomiya-grandhotel.co.jp>



【ご参考】プロフィールご紹介

片岡 護 (かたおか まもる)

1948年生まれ。

1968年、日本領事館の総領事付き料理人としてイタリア・ミラノに渡る。出発までの間は、「つきぢ田村」で日本料理を研修。イタリアでは、各地の名店に通い料理修行に励む。

1973年に帰国後、代官山「小川軒」を経て、南麻布「マリーエ」の料理長を務める。

1983年、西麻布に「リストランテ アルポルト」を開店。日本での本格イタリア料理の草分け的存在として注目される。

手掛ける本格イタリア料理は、「一皿のアート」と絶賛され、パスタ料理の名手としても名高い。その味はもちろん、やさしく気さくな人柄でも、多くのファンに支持を得ている。

現在、各地でレストランのプロデュース、テレビ、雑誌、料理教室、講演、各種イベントなど多方面で活躍し、著書も多数出版している。

「リストランテ アルポルト」：<http://www.alporto.jp/>

手島 麻記子 (てじま まきこ)

彩食絢美流ダイニングデザイン代表

食文化研究家、日本酒と料理の相性研究家

日本酒スタイリスト（日本酒造組合中央会認証）

ワインアドバイザー（日本ソムリエ協会認定）

日本醸造協会理事

広告電通賞審議会選考委員

慶應義塾大学法学部卒。パリでダイニングデザインを学ぶため渡仏。1992年に原宿で新しい食スタイルを提案する(株)彩食絢美を設立。食はコミュニケーションの原点である、をモットーに、日本の伝統的食文化である日本酒の多様な楽しみ方や、食卓演出術の提案をしている。2009年には、日本酒の国内外における国際化を目指し、【日本酒と楽しむイタリアンの会】を立ち上げ、都内のイタリアンレストランにて日本酒と料理のマリアージュの会を定期的開催している。

また、長年にわたるヨーロッパと日本の食文化交流を通じ、2001年にはスローフード発祥の地、北イタリアのブラで開催されたイタリアスローフード協会主催のチーズフェスティバルに日本から初の公式参加をはじめ、2010年10月には、スペイン・バルセロナにて開催したEhime's Sake Weekの企画・運営を担当。

2013年2月には、フランス、ポーランド、ドイツにおいて、宮城県の牡蠣を中心とする食文化紹介事業(国際交流基金主催)に、専門家として派遣され各国との食文化交流を図る。

「彩食絢美流ダイニングデザイン」：www.saishokukenbi.com

以上