

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

3月7日、片岡護シェフの本格イタリア料理と栃木地酒の饗宴が実現！

宇都宮グランドホテルは、設立60周年記念企画として、来る3月7日(金)、レストラン アルポルト(東京・西麻布)のオーナーシェフ片岡護(かたおか・まもる)氏を当ホテルに迎え、「イタリアンと日本酒を楽しむ会」を開催します。

イタリア料理界の巨匠といわれる片岡護シェフが、今回のイベントのためにオリジナルメニュー(バラエティに富んだ前菜3品、旬の野菜を取り入れたパスタ、素材の良さを最大限活かした魚および肉料理、デザートなど)を用意。食文化研究家で日本酒スタイリストの手島麻記子(てじま・まきこ)氏が、栃木県内の蔵元が育んだ銘酒の中からその一品一品にベストマッチする地酒を吟味・選定し、本格イタリア料理と日本酒の絶妙な組み合わせ(融合)を実現します。

イタリア料理といえばワインが一般的ですが、料理の旨(うま)みを、より膨らませる日本酒と組み合わせることで、新たな食の楽しみ方をご提案します。

この機会に、シェフ片岡護氏が描くアートのように繊細で美しいイタリア料理と上質な栃木の地酒、日本の心でぜひ乾杯を。



●開催概要

開催日： 2014年3月7日(金)

時 間： 開場18:30 開演19:00

場 所： 宇都宮グランドホテル1F「平安の間」

料 金： お一人様 18,000円(料理8品、日本酒8品、税・サービス料含む)

<ご予約・お問い合わせ>

宇都宮グランドホテル(代表) TEL: 028-635-2111

E-mail: marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp

<報道関係からのお問い合わせ>

宇都宮グランドホテル(代表) TEL: 028-635-2117

マーケティング部 篠崎 史、井上 貢

E-mail: marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp

●シェフ プロフィール

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/>



●プロフィール

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



手島 麻記子 氏

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に開催している。

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