

平成23年9月22日



有名シェフによる被災地食材応援イベント

「HEARTLINK NIPPON」プロジェクトの取り組みとして、超人シェフ倶楽部と連携し、被災地の食材を使用したメニューの販売イベントを実施しております。

これまで、仙台市内で開催された「東北六魂祭」や磐梯山サービスエリア（上下線）において実施してまいりましたが、今後の予定については、下記のとおりです。

記

実施日	道路	エリア	参加予定シェフ
平成23年9月23日（金）	東北道	国見SA（下）	片岡 護シェフ （イタリアン）
平成23年9月24日（土）	東北道	佐野SA（下）	浅水屋 巖シェフ （フレンチ）
平成23年9月25日（日）	東北道	佐野SA（上）	五十嵐 美幸シェフ （中華）
平成23年10月9日（日）	東北道	長者原SA（上）	中嶋 貞治シェフ （割烹）

なお、当日はこの他以下のイベントも企画し、皆様のお越しをお待ちしております。

道路	エリア	イベント内容
東北道	国見SA（下）	①果物早食い大会 ②ウルトラマン撮影会・握手会 ③ミュージシャンによるライブ ④観光パンフレットの配布 ⑤郷土芸能の披露 など
東北道	佐野SA（下）	①ミュージシャンによるライブ ②キャラクターによるさいころゲーム ③観光パンフレットの配布 など
東北道	佐野SA（上）	①ミュージシャンによるライブ ②キャラクターによるさいころゲーム ③観光パンフレットの配布 など
東北道	長者原SA（上）	①「石巻焼きそば」＆「伊達サイダー」早食い大会 ②ウルトラマン撮影会・握手会 ③観光パンフレットの配布 ④郷土芸能の披露 など

以上

なかじま さだはる
■ 中嶋 貞治 (割烹)



「新宿割烹 中嶋」オーナーシェフ。1956 年生まれ。祖父は北大路魯山人主宰の「星岡茶寮」初代料理長。京都で修行後、父親の跡を継ぎ 1980 年に『新宿割烹 中嶋』二代目店主となる。

受賞歴は江戸の名工ほか多数。2005 年には日本－EU 市民交流年、日伊文化交流 50 周年記念行事で、ローマにて式庖丁披露、ワークショップなどを行う。NHK「あさいち」「今日の料理」テレビ東京「レディス4」等のメディア出演も多数。著書多数、近著に「ワザあり！230 円家ごはん」がある。

かたおか まもる
■ 片岡 護 (イタリアン)



リストラテ「アルポルト」オーナーシェフ。「つきぢ田村」で修業後、1968年にミラノへ。日本総領事館の公邸付きコックとして5年間勤務しながらイタリア人やイタリア料理を肌で知る。帰国後、東京・代官山「小川軒」、南麻布「マリーエ」のチーフシェフを務め、1983年に西麻布に「アルポルト」を開店。イタリア料理ブームの先駆けとなる。テレビ、雑誌でも活躍するほか、各地での料理教室や料理フェアでも講師を務め、レストランのプロデュースも手掛ける。

いがらし みゆき
■ 五十嵐 美幸 (中華)



中国料理「美虎(みゆ)」オーナーシェフ。主な出演番組 NHK『今日の料理』TBS『はなまるマーケット』など多数。子どもの頃から父が開いた中華料理店を手伝い、高校卒業後、本格的に厨房へと入る。22歳の時、『料理の鉄人』に当時最年少挑戦者として、鉄人・陳建一に挑戦。接戦を演じ、一躍「中華料理界」その名を馳せる。

あさみずや いわお
■ 浅水屋 巖 (フレンチ)



フレンチレストラン「メゾン・ド・スリジェ」オーナーシェフ。専門学校卒業後、銀座高松に入社し料理の世界に入る。22歳の時フランス料理に魅せられ渡仏したのをきっかけに、その後本格的に修行。テラズ、オーベルジュ楠、銀座レカンでは十時氏に師事を仰ぎ、29歳で世田谷に独立開業。7年間の活動を経て2007年7月代官山に移転し、現在に至る。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発など、まだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

一般社団法人 超人シェフ倶楽部 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>