

フレンチの巨匠 熊谷喜八シェフ 十和田産食材で魅力あふれるコース料理を提供

日本を代表するシェフ 熊谷喜八さんを招き、レストランイベントを開催します。
本市が誇る数々の食材を魅力的なコース料理として提供します。
食材のおいしさを引き出し、彩りにあふれた料理をぜひご堪能ください。

とき 9月21日(土) 午後6時～(ディナー)
22日(日) 正午～(ランチ)

ところ 奥入瀬 森のホテル (法量字焼山 36 番地 20)

料金 ディナー 10,800 円
ランチ 6,480 円

※プラス 6,480 円 (入湯税別) で宿泊可能です。

定員 各 70 人 (予約制)

予約受付期間 8月1日(休)～9月13日(金) (定員になり次第締め切り)

※ディナーの司会進行は、十和田市出身 野菜ソムリエプロ 上門戸 華恵さんです。

申問 奥入瀬 森のホテル (予約専用ダイヤル) ☎⑦5000



熊谷喜八さんプロフィール

1946年 東京生まれ
フランス料理をベースに、からだに安全でおいしいものにこだわった、ジャンルにとらわれない日本発の洋食として独自の無国籍料理を生み出す。
料理人としてお客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたい、という姿勢を変えることなく“食を通して日本を元気に”全国の産地を訪問し続けている。



【昨年の料理の一例】



十和田湖和牛ロース肉の網焼き、X.O. 醬ソース



十和田湖ひめますの自家製スモークのポワレ、地元カリフラワーのピュレ、長芋添え

おいしい十和田料理教室 vol.1 参加者募集

申問とわだ産品販売戦略課 ☎⑤16743

旬の野菜や果物を中心としたレシピを発表している野菜料理研究家 伊賀るり子さんによる十和田市産食材を使用した料理教室を全2回開催します。

とき 8月24日(土) 午前11時～午後2時

ところ 市民交流プラザ「トワレ」

定員 20人 (先着順)

費用 無料

持ち物 エプロン、ハンカチ、手拭き

申込期限 8月19日(月)

※当日は、料理を撮影するフォトブースコーナーも用意しています。

※2回目は10月上旬を予定しています。



伊賀るり子さんプロフィール

東京都出身の野菜料理研究家・フルーツコーディネーター。「おいしく、たのしく」をテーマに見た目の美しさにもこだわった簡単料理のレシピを発信している。
自身が監修したフルーツサンド専門店が本年6月に代官山にオープン。その他、食を軸に幅広く活動している。Instagramのフォロワー数は約1.5万人。



十和田湖ひめますスタンプラリー

問十和田湖ひめますブランド推進協議会
(とわだ産品販売戦略課内) ☎⑤16743

十和田湖ひめますの魅力を全国の皆さんに伝えるため、十和田湖ひめます認証店全店舗によるスタンプラリーを開催します。食べ比べするなど、十和田湖ひめます料理のおいしさをご堪能ください。

また、期間中にスタンプを1～3個集め、アンケートにご協力いただいた人から、抽選で30人に本市、小坂町の「特産品詰め合わせ」をプレゼントします。

とき 8月17日(土)～10月6日(日)

参加店 十和田湖畔、市街地、小坂町などの十和田湖ひめます認証店 全34店舗

※詳しくは市ホームページに掲載している、認証店のガイドマップをご覧ください。

