

情報提供	
平成30年7月5日	
担当課 (担当者)	関西本部 (福本・大江)
電話 (当日連絡先)	06-6341-1988 (090-1487-4686)

鳥取県産食材のブランド化を図るための関西有名料理人の県内生産現場視察について

県産食材の商品力を向上させ、ブランド化を図ることを目的とした「食のみやこ鳥取県」ブランド推進事業※1の一環として、ボキューズ・ドール世界大会日本代表のたか(※2)山英紀(たかやまひでき)料理長をはじめとした関西有名料理人が、ブランド化を目指す県産食材の生産現場を視察します。

記

- 1 日程** 7月9日(月) 午前10時30分から午後5時まで
7月10日(火) 午前7時30分から午前11時まで
- 2 参加者** メゾン・ド・タカ芦屋 料理長 高山 英紀(たかやま ひでき)氏
懐石 鷺風 オーナー兼料理長 西川 健一郎(にしかわ けんいちろう)氏
レストラン・プレスキル シェフ 佐々木 康二(ささき やすじ)氏
- 3 主催** 鳥取県
- 4 協力** J-Tak 株式会社
- 5 日程(予定)**
7月9日(月)
10時30分から11時25分 若桜町獣肉解体処理施設わかさ29工房(若桜町)
11時50分から12時45分 ミディトマト生産農家(八頭町)
15時から15時45分 鳥取和牛肥育農家(伯耆町)
16時15分から17時 人参生産農家(米子市)

7月10日(火)
7時30分から9時10分 スイートコーン生産農家(大山町)
9時30分から11時 赤碓町漁業協同組合(琴浦町)

- 日程の都合により、9日に取材いただく場合は若桜町獣肉解体処理施設でお願いします。
- 現在産地と日程調整中の部分もありますので、詳細は担当にご連絡の上、ご確認願います。

※1 「食のみやこ鳥取県」ブランド推進事業

関西有名料理人に旬の県産食材を知って頂き、今後の販路開拓につなげるために、県産食材の商品力を向上させブランド化を図ることを目的として、平成29年度から取り組んでいるもの。

※2(たか)は、高の旧漢字。

<今年度の予定>

- 6月26日 第1回県産食材勉強会(旬の県産食材提案)
- 7月9~10日 生産現場訪問
- 7~8月 生産者を交えた第2回県産食材勉強会
- 10月 第3回県産食材勉強会
- 11~12月 生産現場訪問 第4回県産食材勉強会
- 2月 第5回県産食材勉強会
- 3月 第6回県産食材勉強会

料理人のプロフィール

「メゾン・ド・タカ芦屋」

所在地：兵庫県芦屋市平田町 1-3

料理長 高山 英紀 (たかやま ひでき)

1977年 福岡県生まれ。

18歳の時にフランス料理の世界に入り、「シェ・イノ」にて約8年間の下積み時代を過ごす。

2004年からフランスにて約3年半の修行ののち、帰国後「メゾン・ド・ジル芦屋」の料理長に就任。

2015年 「ボキューズ・ドール 世界大会 2015」で5位、魚料理特別賞を受賞。

2016年 「メゾン・ド・タカ芦屋」としてリニューアルし、料理長を務める。

2017年 「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の日本大会で優勝。

2018年 「ボキューズ・ドール アジア・パシフィック大陸予選」で優勝。



「懐石 鷺風」

所在地：兵庫県姫路市立町 46 井野屋ビル 1 階

オーナー 兼 料理長 西川 健一郎 (にしかわ けんいちろう)

1971年 兵庫県生まれ。

日本調理製菓専門学校卒業。

姫路市内の懐石料理店にて下積み時代を過ごす。

1992年 神戸三宮「割烹志乃」へ。

1995年 「割烹志乃」の料理長に就任。

1998年 姫路市内に「お膳処 鷺風」を開業 同店オーナー兼料理長に就任。

2008年 店舗移転を機に店名を「懐石 鷺風」に変更。

2014年 ミシュランガイド兵庫特別版に掲載。

2018年 開業20周年を迎える。



「レストラン・プレスキル」

所在地：大阪府大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona2 階

シェフ 佐々木 康二 (ささき やすじ)

1967年 岡山県生まれ。

大阪あべの辻調理師専門学校を経て、岡山国際ホテルから神戸「アラン・シャペル」へ。

「ホテルクリヨン」などヨーロッパでも活躍。

2008年 「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本大会優勝。

2009年 「ボキューズ・ドール アジア・パシフィック大陸予選」優勝。

2015年 「プレスキル」開業。シェフ就任。

