



天皇陛下御即位記念

第34回国民文化祭・にいがた2019

第19回全国障害者芸術・文化祭にいがた大会

魚沼の里 ブラン ラボ ブラン ドゥ ブラン 2F

南魚沼市長森 415-23

雪国の料理教室

人気レストランなどの講師による、この地域の滋味あふれる食材を使った特別な料理教室です。雪国ならではの食に触れ、食から地域を学ぶ機会を提供します。



1974年、和歌山県生まれ。おでん割烹を営む実家で育ち、料理に興味を持つ。調理師の職業訓練学校を卒業後、奈良県内のレストランを経て「ヴァンサン」（東京・六本木）へ。サービススタッフから始めお菓子（パティシエ）、肉料理やソース担当（ソーシエ）までを経験し基礎を学ぶ。2000年にベルギーに渡り、ミシュランの一つ星店「レツソンシェル」（ナミュール）で修業。2002年に帰国後、「オー・グー・ドゥ・ジュール」（東京・麹町/現在は閉店）を経て「オー・グー・ドゥ・ジュール・メルヴェイユ」（同・日本橋）のシェフに就任。2014年に独立し、「ラベ」をオープンする。2018年度版のミシュランガイドで一つ星を獲得。



フレンチレストラン
ラベ
松本 一平

参加料
1,000円

10/24 (木) 10:30~13:30

1972年、石川県出身。国際基督教大学卒業後、ミシュランガイド関西三ツ星店「吉泉」で修行。その後、京都のくずし割烹「枝魯枝魯」の系列店で料理長を務め、のちに地元・金沢で独立。2014年、自遊人クリエイティブディレクター・岩佐十良の提案する「ローカリストロノミー」に共感し、自遊人に入社。「里山十帖」の料理長を経て、2018年より自遊人ホテルズの総料理長を務める。

フードディレクター
自遊人ホテルズ総料理長
北崎 裕

参加料
1,000円

11/17 (日) 10:30~13:30



定員：各回30名 [先着順・定員に達した時点で締め切り]

申込：8/19(月)から受付開始。QRコードを読み取り、専用フォーム
またはハガキで申し込んでください。

10/24 (木)  11/17 (日) 