

2018.2.3.sat

上柿元勝

二人の
巨匠による
食の饗宴。

special dinner party
hachiohe plaza hotel presents

食のプラザ 須田忠幸



上柿元勝 *masaru kamikakimoto*

1950年、鹿児島県生まれ。1974年、単身渡仏。パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴァランスの「ピック」で修行。1992年、ハウステンボスホテルズ常務取締役総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。この間ニューヨークの一流レストラン「ダニエル」「パーセ」で研修。(2009年1月ハウステンボスホテルズ退社)メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員に就任。2003年、フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章。2008年、株式会社オフィス・カミーユ設立。代表取締役。長崎に「パティスリー カミーユ」開店。オーナーシェフを務める。2012年、(社)日本エスコフィエ協会(フランス料理シェフの会)副会長就任。ホテル・アゴラグループ料理監修。2016年、厚生労働省より「現代の名工(卓越した技能者)」表彰を受ける。2017年、農林水産省より第8回料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。

須田忠幸 *tadayuki suda*

八戸プラザホテル調理部部长、西洋料理料理長。フランス料理コンテスト金賞2回、銀賞1回受賞。青森県卓越技能者表彰。「青森県食命人」代表。公益法人全日本司厨士協会八戸支部支部長。一般社団法人日本エスコフィエ協会会員。
2017年、厚生労働大臣表彰。



「エスコフィエ協会」とは

日本エスコフィエ協会は初代会長・故小野正吉(ホテルオークラ総料理長)が中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長が集まり1971年に創設されました。近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより「エスコフィエが確立した近代料理術と伝統の継承と発展、調理技術の再教育などを目的としてフランスで設立されたエスコフィエ協会」の精神を基に2012年4月に内閣府から一般社団法人として認可を受け、現在では7代目の福田順彦会長(セルリアンタワー東急ホテル副総支配人総料理長)のもと約1800名の会員の所属する協会として幅広い活動を行っています。

2018年2月3日(土) お一人様 15,000円 (消費税・サービス料・ドリンク料金込)

会場/八戸プラザホテル・時間/18:30~(受付開始17:30) ご予約・お問合せ/八戸プラザホテル 0178-44-3123

*定員になり次第受付を終了させていただきますので、早めのご予約をお願いしております。*全席指定・全席禁煙となります。



八戸プラザホテル

八戸市柏崎1丁目6-6 TEL.0178-44-3123
<http://www.plazahotel.jp>