



報道関係者各位

令和3年(2021年)10月6日

**ザ・キャピトルホテル 東急で開催中の「長崎県食材フェア」スピンオフイベント  
白洲信哉トークディナーショーを10月15日(金)に開催  
長崎県の生産地を訪れた際の出来事、長崎の粋な魅力をお伝えします**

長崎県(本庁:長崎県長崎市、知事:中村法道)は、本県が目指す食のイメージ「長崎は、美味しい。」を形成し県産品のブランド化を図るため、首都圏や関西圏のスーパー・百貨店やホテル・レストラン等と連携して、本県食材や加工品等の魅力を紹介する「長崎フェア」を継続的に展開しております。

今回初めて、ザ・キャピトルホテル 東急 2階 中国料理「星ヶ岡」にて9月1日から「長崎県食材フェア」を開催していただいておりますが、そのスピンオフイベントとして、「白洲信哉トークディナーショー」が10月15日(金)に開催されます。

「白洲信哉トークディナーショー」は、中国料理「星ヶ岡」の山橋孝之料理長と、文筆家としてだけでなく日本文化の普及活動としてイベントプロデュースなど幅広く活動する白洲信哉氏の協力をいただき、長崎県のような食材の産地、生産者を訪問した際の感想や出来事をご紹介するとともに、山橋孝之料理長自慢のコースを楽しんでいただくこととなっております。



■「白洲信哉トークディナーショー」概要

【日時】 2021年10月15日(金) 開場:17時半 / 開演:18時

【会場】 ザ・キャピトルホテル 東急 2F 中国料理「星ヶ岡」、1F 宴会場「鳳凰」

【料金】 お一人様 36,000円

【内容】 ・トークショー 登壇者:白洲信哉氏 / 聞き手:田中敏恵氏  
・長崎県食材フェア ディナーコース料理(お料理8品、お飲みもの含む)

【ドレスコード】 スマートカジュアル

【予約・お問い合わせ】 03-3503-0871 (中国料理「星ヶ岡」) 午前9時30分~午後8時

※お電話で先着順にて承ります

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

※満席の場合ご予約を承れないことがございますこと、あらかじめご了承ください

※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる可能性がございます

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

長崎県東京事務所 皆良田(かいらだ)

長崎県東京事務所観光物産センター 本田、山口

TEL:03-5212-9025 FAX:03-5215-5131 E-mail:kairada@pref.nagasaki.lg.jp



## ■白洲信哉氏 Shirasu Shinya

1965年東京生まれ。細川護熙元首相の公設秘書を経て、執筆活動に入る。その一方で広く日本文化の普及につとめ、書籍や雑誌の編集、デザイン、展覧会などの文化イベントの制作に携わる。骨董・古美術専門誌「目の眼」前編集長。父方の祖父母は白洲次郎、正子。母方の祖父に小林秀雄を持つ。主な著書に『骨董あそび』(文藝春秋)、『白洲次郎の青春』(幻冬舎)、『白洲家としきたり』(小学館)、最新刊に『美を見極める力』(光文社)ほか。『旅する舌ごころ』(誠文堂新光社)では、日本各地や英国、ヨーロッパなど、旅の地で出会った食の恵みを旅の思い出とともに紹介している。



Photo by Mika Kitamura

## ■田中 敏恵 Tanaka Toshie (キミテラス)

ジャーナリスト、編集者。「これからの豊かさ」をテーマに、経済性だけでない価値とはなにかを雑誌や書籍、ウェブ媒体などを中心に発信している。国内外における数多くの取材経験を生かし、「ジャーナリストの進化系」としてブランディングやコンサルタント業務などを広く請け負うキミテラス代表。(https://kkimiterasu.net/) 編著書『Kajitsu』、編書『旅する舌ごころ』(白洲信哉)、『アンジュと頭獅王』(吉田修一)ほか、著書『未踏 あら輝』、『ブータン王室は、なぜこんなに愛されるのか』



## ■ザ・キャピトルホテル 東急 長崎県食材フェア 概要

[場所] 中国料理「星ヶ岡」 2F  
[期間] 2021年9月1日(水)～11月5日(金) ※土・日・祝日を除く  
[時間] 午後5時30分～午後8時(L.O.)  
[料金] 20,872円  
[メニュー] 全9品

アミューズ	南島原 深江産車海老の揚げトースト
前菜	長崎県食材を取り入れた前菜盛り合わせ
ふかひれ料理	長崎県橘湾水揚げ ガザミの蟹肉入りふかひれの姿煮
魚料理	五島福江港直送 五島ペハタの蒸籠蒸し 青葱の香り
豚肉料理	雲仙あかね豚の東坡肉 如意巻(によいまき)添え
牛肉料理	長崎和牛“出島ばらいろ”の浙江赤酢炒め
食事	長崎俵物 生からすみと海老卵の和え五島手延うどん
デザート	長崎県産茶 そのぎ茶の豆乳ブランマンジェ
小菓子・茶	壱岐島産“和蜂”生はちみつ月餅とそのぎ茶のペアリング



※全8品のコース料理もご用意しております(17,710円 / 詳細は公式ホームページをご覧ください)

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります

## ■山橋 孝之 Yamahashi Takayuki

1978年島根県生まれ。十代の頃から横浜中華街の飲食店やホテル内の中国レストランなどで研鑽を積み、2008年ザ・キャピトルホテル 東急に入社。日本中国料理協会主催のコンクールでは2018年銀賞、2019年金賞の実績を残す。自身の礎となる“伝統的な中国料理”を大切にしながらも、ときには和食や西洋料理の知識・技巧を織り交ぜ中国料理における不易流行を追い求め続けている。

