

～十勝産の放牧豚をまるごと一頭食べ尽くす～
スターシェフ3名によるエンターテイメントディナーショー
シェフワン
「CHEF-1 ナイト 2014 秋の陣」開催

2014年10月13日(祝・月)

<http://www.hnt.co.jp/archives/12194>

- スターシェフが考案した放牧豚尽くしの豪華コースメニュー
- 躍動感あふれるキッチン中継やシェフによる食エピソードも

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:本中野 真)は、2014年9月1日(月)から10月31日(金)まで、秋のシーズン全館フェア「Harvest Country(ハーベストカントリー)」を開催いたします。これに連動して、一流シェフが集う料理エンターテイメント団体「CHEF-1(シェフワン)」とライフスタイルマガジン「GOETHE(ゲーテ)」(発行:幻冬舎)とコラボレーションをして、フードエンターテイメントディナーショー「CHEF-1 ナイト 2014 秋の陣(シェフワン ナイト 2014 アキノジン)」を2014年10月13日(祝・月)に開催します。

フードエンターテイメントディナーショー「CHEF-1 ナイト 2014 秋の陣」は、「レストラン・ヒロソフィア」のオーナーシェフで“イタリアンの巨匠”山田宏巳(やまだ ひろみ)氏、日本最大級料理人コンペティション RED U-35 初代グランプリで、“いま最も注目されるフレンチシェフ”杉本敬三(すぎもと けいぞう)氏、そして、天皇陛下やエリザベス女王はじめ世界の貴賓をおもてなししてきた“伝説のシェフ”、ホテル日航東京 調理顧問 河合隆良(かわい たかよし)の3名のスターシェフが、北海道十勝の広々とした大地で育った放牧豚を一頭まるごと余すところなく、一夜限りの究極のディナーコースを創りあげます。躍動感あふれるキッチン中継や、シェフによる食材や料理のエピソードも交えた演出とともに豪華なフルコースをご提供いたします。食欲の秋に心躍らせながら、グルメ通をも唸らせる美味なる一夜をお過ごしください。



<左から杉本敬三シェフ、河合隆良シェフ、山田宏巳シェフ>

■「CHEF-1 ナイト 2014 秋の陣」概要

実施日：2014年10月13日(月)

時間：17:30～受付開始/18:00～イベント開始

場所：1F宴会場「シリウス」

料金：お一人様 23,000円 ※消費税・サービス料込。※ホテル会員優待あり。

内容：ショーチャージ、コース料理、お飲物(フリードリンク)

※仕入れの関係上、食材は変更になる可能性がございます。

<山田宏巳(やまだ ひろみ) プロフィール>

1953年1月27日東京・浅草生まれ。「レストラン・ヒロソフィー」オーナーシェフ。「鉄人を倒した男」、「イタリアンブームを作った男」などの異名をもつ。1971年青山「ビ・ザ・ピ」の料理長を経てイタリアへ。帰国後、原宿の伝説のイタリアン「パスタ・パスタ」の初代料理長に。西麻布の「レストラン・ヴィノッキオ」、下北沢の「ポポラレ」の料理長を歴任。フジテレビ「料理の鉄人」に出演し、「キャベツ対決」で中華の鉄人・陳建一を破る。1995年、オーナーシェフとして表参道に「レストラン・ヒロ」を開業。1999年、イタリアの権威あるガイド・ブック「ガンベロ・ロツ」において“最も注目できる料理人”に選ばれる。2000年の「沖縄サミット」では、イタリア首相の専属料理人に指名。2009年、「料理の鉄人」田中経一や放送作家すずきBらと組み、料理界を盛り上げるプロジェクト「CHEF-1」を立ち上げ、エグゼクティブシェフに就任。2009年、自ら腕をふるう「レストラン・ヒロソフィー」オープン。

<杉本 敬三(すぎもと けいぞう) プロフィール>

1979年、京都府福知山市出身。子供のころから料理をすることが好きで、小学校3年生のときに料理人になることを決意。19歳で、尊敬するシェフ・谷昇氏のアドバイスを受けて渡仏。食材が豊富なシュノンソーやリモージュといった田舎町に滞在し、ホテルレストラン「ボンラブルール」などのシェフを務める。12年間に及ぶ修業を経て帰国し、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストラン フィネス」をオープンし、現在に至る。

<河合 隆良(かわい たかよし) プロフィール>

1955年静岡県生まれ。1977年からカナダを皮切りに武者修業に出る。ウエスティンホテルではクイーンエリザベス主催の晩餐会で料理担当。その他有名ホテル・レストランで活躍。1986年、アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーパーシェフとなり全米No.1レストランの栄誉に輝く。1994年「パンパシフィックホテル・サンフランシスコ」総料理長に就任。1997年帰国後は「パンパシフィックホテル横浜」総料理長に就任。2008年には天皇陛下主催の晩餐会で料理を担当。2009年1月よりホテル日航東京の調理顧問に就任。

■CHEF-1 概要

「料理の鉄人」や「愛のエプロン」を生んだ演出家 田中経一と「魂のワンスプーン」や「嗚呼！花の料理人」を企画した放送作家 すずき B を発起人として、日本のシェフとレストランを元気にするために発足したプロジェクト。「一流」シェフが「一夜」限りのコラボ、究極の「一皿」、「1日」シェフ体験等々、「シェフ」×「1」をキーワードにトップシェフを集めてのイベントをプロデュース。2011年の震災後は、スターシェフたちで被災地を訪れ、炊き出しボランティアも実施。「料理」にまつわる様々なアクションを起こし、各方面から注目されている。

URL : <http://www.chef-1.com>



■GOETHE(ゲーテ) 概要

幻冬舎より発刊の男性ライフスタイルマガジン。『24時間仕事バカ！は人生を謳歌する』、『仕事を楽しめれば人生も楽しい』をキャッチフレーズに、これまでにないビジネスライフスタイル誌という独自の地位を獲得している。その主役は、24時間仕事に向き合いながらタフになり、それを通じて自己実現し、人生を謳歌している人たちと、そうありたいと目指す人々。ビジネス情報からファッション、小物、時計、家、食事、あらゆる情報を、知識欲旺盛で情報感度が高い読者へ届ける。毎月24日、幻冬舎より発刊。編集長、舘野晴彦。

URL : <http://goethe.nikkei.co.jp/>

GOETHE
ゲーテ

■ホテル日航東京

名称 : ホテル日航東京
代表者 : 総支配人 本中野 真
所在地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)
客室数 : 453室(全室バルコニー付)
アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>