

松永六感プロジェクトスタート記念企画第2弾！
「松永六感」料理監修の中東篤志氏と Dr. Miso 関由佳氏のコラボディナー
野菜と発酵の精進ディナーin 藤屋を 3/6 に開催！

福井県小浜市松永地域では、国宝の明通寺本堂での瞑想や、創作精進料理のディナーコース、野菜収穫体験等を通じて、松永だからこそできる、五感を整え、自分を見つめる宿泊・体験プログラムを令和2年2月より開始したところです。

この度、「松永六感」プロジェクトスタート記念企画の第2弾として、「松永六感」の料理を監修している中東篤志氏による、野菜と発酵をテーマにした精進料理のスペシャルディナーを開催しますので、お知らせします。

中東篤志氏は、NYのミシュラン星付き精進料理レストラン「嘉日-Kajitsu-」でGM兼副料理長を務め、現在はNYと京都を拠点に日本食の魅力を発信する活動をされています。中東氏によるディナーイベントの開催は小浜では初になります。

さらに、ゲストとして、内科医でありながら、NYの料理専門学校に留学しミシュラン星付きレストランや精進料理店などでインターンするなどの経歴を積み、味噌ソムリエ、野菜ソムリエ、メディアカルフード研究者と多彩な顔を持つ「Dr. Miso」関由佳氏もお招きします。

松永地区農泊推進協議会では、今後も体験プログラムの提供や各種イベントを開催し、松永地区ひいては小浜市の魅力の発信及び活性化に取り組んでいきます。

ご多用中とは存じますが、是非ご取材いただきますよう、お願い致します。(取材いただける場合には、事前にご連絡いただけますと幸いです。)

記

【日時】令和2年3月6日（金）18:30 スタート

【場所】松永六感 藤屋（〒917-0237 福井県小浜市門前9-4）

【内容】中東篤志氏と関由佳氏による野菜と発酵の創作精進コース（8品）＋ドリンクペアリング

【参加費】料理のみ10,000円（税込）（※宿泊する方は宿泊代が上乗せされます）

【定員】20名

【申込方法】「松永六感 藤屋」までお電話またはE-mailでお申し込みください。

Tel : 0770-57-1528、E-mail : info@matsunagarokkan.com

<お問い合わせ先>

実施主体	松永地区農泊推進協議会
協議会構成員	(株)永耕農産、(一社)松永あんじょうしょう会、松永いきいきふるさと塾、(株)ふらむはあとリハビリねっと、(株)まちづくり小浜、(株)福井銀行、小浜市役所商工観光課、農林水産課、文化課 (連携)明通寺、栗本家具、とば屋酢
代表	(一社)松永あんじょうしょう会 代表理事 西田尚夫
事務局	(株)まちづくり小浜 御子柴北斗 「松永六感」藤屋 芝秀子
電話番号	0770-57-1528 (藤屋)
FAX番号	0770-57-1538 (藤屋)
メールアドレス	info@matsunagarokkan.com (藤屋)