

資料提供

平成30年10月22日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：杉山
内線：3440
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

「初開催！」平山郁夫美術館で食する、一夜限りのレストランがオープンします。 Trés bien Musée du Hirayamaikuo ~Un nouveau départ~

(すばらしい平山郁夫美術館 ~新たな旅立ち~)

(日時) 10月26日(金) 18:30 スタート

(会場) 平山郁夫美術館 (尾道市瀬戸田町沢 200-2)

広島県は、「ひろしまシェフ・コンクール」で成績優秀者となり、フランスの著名なレストランで修業した若手シェフの活躍を応援しています。その取組の一つとして、彼ら若手シェフが主役となり、一から考えた料理をお客様へ振る舞う一夜限りのレストランを開催します。

また、今回の一夜限りのレストランでは、平山郁夫美術館の協力を得て、展示室の中で平山郁夫氏の「求法高僧東帰図」(1964年)などの絵画に囲まれた、普段では体験することのできない素晴らしいロケーションの中で、お客様に食事を楽しんでいただきます。

美術館、若手シェフにとって、初めての試みのレストランです。

若手シェフの活躍を、是非、御取材賜りますようお願いいたします。

【開催概要】

平山郁夫美術館で食する、一夜限りのレストラン Trés bien Musée du Hirayamaikuo ~Un nouveau départ~ (すばらしい平山郁夫美術館 ~新たな旅立ち~)	
日時	10月26日(金) 18:30 スタート (約2時間)
場所	平山郁夫美術館 (尾道市瀬戸田町沢 200-2)
内容	ひろしまシェフ・コンクールの成績優秀者で、フランスから帰国した若手シェフ4名の実力を皆様に披露する場として、平山郁夫美術館の協力を得て、特別に展示室の中に設置したダイニングスペースで食事を楽しんでいただきます。
対象	20名(満席のため、受付終了)
会費	10,000円
シェフ	左から (株)バツセル 福山ニューキャッスルホテル 星本 敏男 <small>ほしもと としお</small> ル・ミロワール <small>やまもと ゆきお</small> 山本 幸雄 (株)リーガロイヤルホテル広島 向井 大樹 <small>むかい たいき</small> アパホテル(株) APA HOTEL 広島駅前大橋 小竹 隼也 <small>こたけ じゅんや</small>
メニュー	小さなアミューズブーシュのバリエーション 尾道産渡りガコとセロリラブのレムラード 牡蠣とクレソンのパイオン 瀬戸内産真鯛と大黒しめじ ソースオランダーズ 埴下牧場牛フィレ肉の低温ロースト バターナッツのピュレと野菜のグラッセ レモンクリーム アーモンドのキャラメリゼ



(写真はイメージです。)

※ひろしまシェフ・コンクールとは

ひろしまシェフ・コンクールは、優秀な若手料理人の発掘と人材育成、ひろしまの食の魅力を国内外にPRするために、平成26年から実施しています。(今年度も実技審査を10月30日に実施。5回目)

ひろしまシェフ・コンクールの優秀者は、海外などの著名なレストランでの修業(研修)を県が応援しています。

(最大で月20万×3年=720万を県が無利子で貸付。修業終了後の9年間のうち、8年間以上広島県内の飲食店等で就業(開業)した場合、全額返還不要となる。)