

心の炊き出し
岩手フレンチ食卓会

いわての安全安心な食を 豊かに味わう会

「ロレオール」の伊藤シェフが腕をふるう



ロレオール 伊藤勝康シェフ

岩手フレンチ「ロレオール」の伊藤勝康シェフは、全国から集まる料理人たちをコーディネートしながら被災地への炊き出しを続けておられる本場に素晴らしい料理人です。私たちも炊き出しにお供させていただいたことがきっかけで、京都に「心の炊き出し・出張料理」をお願いした次第です。

当日は、岩手の地大根や地カブラ、南部一郎（かぼちゃ）、ホロホロ鳥、佐助豚、田野畑村の合鴨、三陸の海の幸など、魅力に満ちた岩手の食材をつかって料理の腕をふるってくださいませ。

また、いわて短角和牛は、この日のため四十日の熟成をかけており、香り高い熟成ロースを岩手のワインなどいっしょにお楽しみいただきます。

日時/2011年10月24日(月)
ランチ 12:30~14:30
ディナー 18:30~21:00
会場/京都・和牛焼肉 きたやま南山



■ランチ■ 5,000円(税込)

短角和牛の熟成ロースステーキ、岩手フレンチのオードブル・サラダ・デザートなどワンドリンク付
伊藤シェフのトークがあります

■ディナー■ 7,000円(税込)

短角和牛の熟成ロースステーキ、三陸の海の幸ホロホロ鳥・アイガモ・佐助豚を使ったお料理
岩手フレンチのオードブル・サラダ・デザートなどワンドリンク付

四宮漣山氏による尺八演奏と伊藤シェフのトークがあります

岩手県知事
達増 拓也氏



岩手の食の安全宣言

岩手県は、3月11日の東日本大震災津波によりとても大きな被害を受けました。日本全国から多くの御支援をいただきましたことに対し、心から感謝いたします。

本県では、大震災津波からの復興にあたって、「前よりも安全、前よりも安心、前よりも豊か」を目指して取り組んでおります。

県産の農林水産物については品目毎に放射性物質濃度の検査を行い、その安全性を確認しております。

特に、牛肉については、県内はもとより県外における全頭検査体制を確立し、安全なもののみを流通させておりますので、消費者の皆様方には、安心していわての牛肉、農林水産物をご賞味くださるようお願いいたします。



ご申し込み・お問合せは
Tel:075-722-4131

〒606-0846 (株)きたやま南山
京都市左京区下鴨北野々神町31北山通りノートルダム小学校前
Tel:075-722-4131 Fax:075-721-6001
http://www.nanzan-net.com

*本会の収益金は全額
岩手復興のために
役立てさせていただきます。

- 主催 希望郷いわて文化大使 楠本貞愛 (株式会社きたやま南山代表)
- 後援 岩手県
- 協力 (株)きたやま南山、(株)岩手産業開発
- 呼びかけ人

楠本貞愛 (主催者)、伊達勝身 (岩手県知事)、四宮漣山 (尺八奏者)、鎌田龍児 (いわて文化大使)、スローフード岩手、岩手県短角牛振興協議会、島村菜津 (作家)、山折哲雄 (宗教学者・いわて文化大使) 京都岩手県人会、山本謙治 (食ジャーナリスト)、新保吉伸 (サカエヤ代表)

*順不同・敬称略

- お車でお越しの場合
☆京都東ICから25分 ☆京都南ICから30分
- 電車でお越しの場合
☆地下鉄烏丸線 北山駅 2番出口より東へ徒歩5分
京都駅から北山駅までは地下鉄(国際会館行)で15分
- バスでお越しの場合
☆野々神町(ののみちよう)バス停より東へすぐ
●京都市バス 4番・北8番 京都バス 45番・46番