

2016年11月16日

報道関係者各位

日本野菜ソムリエ協会 イベント開催のお知らせ  
原木から採取した希少な椎茸を『アル・ケッチャーノ』奥田政行シェフと  
『PATINASTELLA』杉浦仁志シェフが高価な干し椎茸で調理し、PR

「野菜ソムリエ」を軸に豊かな食生活と食文化の発展を目指していくため、総合的な価値創造を目指す一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は、2007年より「アカデミックレストラン」と銘打ち、「知らないで食べるから知って食べる、へ」を合言葉に、美食と学びの同時体験イベントを継続実施しております。11月のアカデミックレストランでは、改めて『乾し椎茸』の魅力に着目、その美容や健康効果もさることながら、実は汎用性の高さを持つ食材であることを知っていただくため、『アル・ケッチャーノ』奥田政行シェフと『PATINASTELLA』杉浦仁志シェフのスペシャルコラボで、他に類を見ない貴重な乾し椎茸のフルコースを召し上がっていただきます。乾し椎茸の新たな魅力を発見いただけるこの機会、ご取材いただけますと幸いです。

## イベント概要

開催日時：2016年11月21日（月）12時～14時（開場11時30分～）

開催開場：PATINASTELLA

〒150-0047 東京都渋谷区神山町11-15 神山フォレスト1F

主催：一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

参加費：一般の方6,500円（日本野菜ソムリエ協会会員6,000円）

メニュー：この日限りの特別な5皿

- i) しいたけの粉のクレープ しいたけのカプチャーノドレッシング
- ii) 日本の”UMAMI”再確認
- iii) 乾し椎茸の戻り汁で煮た5種類のキノコのフェデリーニ コケの香り
- iv) 乾し椎茸と北見キーのフォンデュータと牛フィレ肉のステーキ
- v) 土としいたけのタルト



### <ゲストシェフ> 『アル・ケッチャーノ』奥田政行シェフ

2006年、世界の料理人1000人に選出。野菜料理の国際大会「THE VEGETARIAN CHANCE」では、初参加で世界3位に輝く。その動向には世界が注目する、スターシェフである。



### <ホストシェフ> 『PATINASTELLA』杉浦仁志シェフ

日本で研鑽を重ね2009年に渡米。2011年よりロスのPATINAで、ジョアキム・スプリチャル氏のもと、技術を磨き多くのセレブリティをもてなす。2013年パティナグループのアジア初進出店『PATINASTELLA』エグゼクティブシェフに就任。

### <進行> 神谷禎恵さん

大分県乾し椎茸大使・調味料マイスター・生活工房とうがらし代表取締役  
乾し椎茸についての造詣深く、自身の引き出しを開けながら全体の進行を務める。

### <ゲスト> 「日本産・原木乾ししいたけをすすめる会」顧問 小川武廣さん

乾し椎茸について、歴史・栄養価・しいたけの生産など、乾し椎茸の魅力を解説。



### 【取材のお申し込みについて】

3枚目の申込用紙に必要事項をご記入の上、11月18日17時までにFAXにてご連絡ください。  
試食のご用意がございますため、ご理解とご協力をお願いいたします。

### 野菜ソムリエ 概要      U R L <http://www.vege-fru.com/>

理事長    福井 栄治  
所在地    東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F  
創 立    2001年8月7日  
事 業    野菜ソムリエ他資格提供と育成、食に係る各種講座やコンテンツの企画開発・提供  
拠 点    東京本社／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

#### ■野菜ソムリエとは

野菜・果物の知識を身に付け、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

#### ■野菜ソムリエ資格者数（2016年10月末日現在）

<総会員数    58,561名>（日本野菜ソムリエ協会の他コンテンツ会員数は含まない）

ジュニア野菜ソムリエ    52,649名

野菜ソムリエ                2,732名

シニア野菜ソムリエ        143名

#### ■野菜ソムリエの主な活動

- ・ イベント・セミナー講師
- ・ 商品開発
- ・ 企画
- ・ コンサルティング
- ・ メディア出演
- ・ 青果物に対するエビデンス提供
- ・ 講演
- ・ 売り場や店舗のプロデュース
- ・ 執筆
- ・ ブランディング
- ・ レシピ開発
- ・ 料理教室

他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

---

本件お問合せ先：日本野菜ソムリエ協会 広報  
東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F  
TEL (080) 6770-2933    E-MAIL : [koho@vege-fru.com](mailto:koho@vege-fru.com)

アカデミックレストラン 奥田シェフ×杉浦シェフ 夢の饗宴！  
～もっと知りたくなる 乾いたけの魅力～  
取材申込書

- ・ご掲載のご予定をいただきますと、1社につき1名様分、ご試食のご用意がございます。準備数が限られますので、お早めにご連絡ください。
- ・撮影用のお料理は別途ご用意いたします。
- ・備考欄に、来場人数・おおよその機材の予定、電源の要不要などをお知らせください。

貴社名			
媒体名 ウェブ媒体 はURL			
フリガナ			
お名前			
ご住所			
電話 番号		FAX番号	
携帯電話 番号		メール アドレス	
備考			

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

広報担当 上原

〒150 - 0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4階

電話：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186 Mail：koho@vege-fru.com