

## トップシェフによる産地視察及び生産者交流会を開催します！

和歌山県では、県産食材の魅力発信及び活用促進を図るため、発信力のある有名シェフによる産地視察及び県内生産者との交流会を開催します。

ミシュラン二ツ星レストラン「茶禅華（さぜんか）」の川田シェフ、国内外から注目される食肉加工職人「メツゲライ クスタ」の楠田氏が産地視察に来県し、地元で活躍中の「オテル・ド・ヨシノ」の手島シェフ、「villa AiDA」の小林シェフとともに生産者との交流会に参加します。県内外の有名シェフからみた県産品の魅力等について、取材を希望される方はぜひお申込みください。

### <交流会概要>

- 日 時 令和2年4月5日（日）18:15～19:30
- 場 所 和歌山ビッグ愛 12F 1201 会議室（和歌山市手平2丁目1-2）
- 内 容 シェフと生産者の座談会、県産食材展示
- 対 象 者 県産食材の生産者、県内飲食関係者、メディア関係者等
- 募集人数 50名（参加費無料）※定員になり次第、締め切らせていただきます

### <交流会参加シェフの紹介>



川田 智也氏  
（東京・茶禅華）

1982年生まれ栃木県出身。2002年東京調理師専門学校卒業。東京・西麻布「中国料理 麻布長江」に入門し、2002年に入社。10年間の研鑽を同店にて積む。その後日本食材を活かす技術を学ぶべく「日本料理龍吟」に入社、台湾店である「祥雲龍吟」の立ち上げにも参加。帰国後、2017年「茶禅華」をオープン、ミシュラン二ツ星獲得。



楠田 裕彦氏  
（兵庫・メツゲライ クスタ）

1972年兵庫県生まれ。ハム職人だった父の仕事を幼少期より手伝う。1996年に渡欧し、ドイツとフランスで修業を積む。帰国後、2004年「メツゲライクスタ六甲道店」、2009年「メツゲライクスタ芦屋店」を開店。2015年に農林水産省顕彰制度「料理マスターズ」受賞。2016年日本が誇るべき優れた地方産品『The Wonder 500』に選定。



手島 純也氏  
（和歌山・オテル・ド・ヨシノ）

1975年山梨県生まれ。2001年に渡仏し、パリ「ステラマリス」にて吉野建氏に師事。5年間に渡り、3ツ星レストランから下町のカフェまでフランスの食についての知識と技術を学ぶ。2007年帰国後、和歌山県和歌山市の「オテル・ド・ヨシノ」料理長を務める。2016年に農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞。



小林 寛司氏  
（和歌山・villa AiDA）

1973年和歌山県生まれ。田畑を手伝い、あぜ道をかけ回って遊ぶ幼少期を過ごす。大阪のイタリア料理店に勤務後に渡伊。イタリア各地を巡る中で、人々の食に対する考え方や情熱に忘れられないほど感動し、帰国。1998年に生まれ育った和歌山県若狭市で「villa aida」を開業。2018年に農林水産省顕彰制度「料理マスターズ」受賞。

### <産地視察> ※同行取材可。なお、下記は予定のため時間や場所の詳細は取材お申込後にご連絡します。

- 日 程 令和2年4月5日（日）
- 視 察 先 【紀州備長炭】炭焼き窯見学（日高郡みなべ町清川）、【柑橘】紀州原農園（田辺市上秋津）、【ミニトマト、うすいえんどう】匠の里・紀州（日高郡管内）

### お問い合わせ

和歌山県庁 農林水産部農林水産政策局食品流通課 生産者支援班 【担当】田ノ岡、鳥居  
TEL 073(441)2814 FAX 073-432-4161 MAIL tanoka\_t0001@pref.wakayama.lg.jp

FAX 073-432-4161

担当：田ノ岡

## 4/5（日）トップシェフによる産地視察及び生産者交流会 取材申込書

貴社名 (媒体名)	
フリガナ ご氏名	(合計 名様)
電話番号 (当日連絡がつく番号)	
メールアドレス	
取材 (該当に✓を記入)	<input type="checkbox"/> 交流会のみ <input type="checkbox"/> 産地視察のみ <input type="checkbox"/> 両方 (交流会・産地視察)

※お申込後、下記担当から確認のお電話をさせていただきます。

(担当) 和歌山県 食品流通課 田ノ岡

TEL : 073-441-2814

FAX : 073-432-4161

tanoka\_t0001@pref.wakayama.lg.jp