

# 醤油フレンチ vol.2

## ジャン・ジョルジュ 東京 シェフ 米澤文雄

### × 老舗醤油屋 かめびし

fea. 美人ソムリエ  
真鍋摩梨

vol.2

今年1月、地元のプロを含め大反響を博した「醤油フレンチ」  
2度目の実現をシェフに懇願、その願いが現実の物となりました  
天才シェフ「米澤文雄」が、かめびしに再来決定！！  
香川の旬の食材で、シェフが老舗「かめびし」の醤油とナポリ窯を使い  
どのようなフレンチを創造するのか！？  
今回は料理に合う珍しいワインを  
女性ならではのセンスを活かしたソムリエ「真鍋摩梨」が提案  
ダブル、トリプルで楽しめるイベントです！  
2人の素晴らしい感性にご期待下さい



米澤文雄 Fumio Yonezawa

高校卒業後、恵比寿のイタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、ミシュラン三つ星レストラン「Jean-Georges 本店」で、日本人初のスー・シェフにまで登りつめる。2013年アメリカ大使館主催シェフ・コンペティション「United Tastes of America」日本大会で優勝。北アジア大会でも準優勝するなど「若き天才」と呼ばれる料理人。2015年ジャン・ジョルジュ日本初進出を機にシェフ・ド・キュージーヌに抜擢され新たなステージで腕を振り開業わずか9カ月でミシュランガイド東京にて星を獲得し2016年ミシュランガイドでも連続で星を獲得した注目の料理人



真鍋摩梨 Mari Manabe

フリーランスのワインアドバイザー、イベントプロデューサーとして活動しながら、家庭では母親として3歳の娘を育てる。丸の内ブラスリー・オザミとワインバーにそれぞれ3年、ワイン・食品輸入会社に3年勤めるなどして研鑽を積む。現在はミシュラン一つ星フレンチ「ジャン・ジョルジュ 東京」にて勤務する傍らレコール・デュ・ヴァンでワイン講師。2015年6月にはdocomoのスマートフォンXperiaのCMに娘と出演するなどメディアへの露出も活動的に行っている。日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー・JFAAC認定フードアナリスト



日時：2016年9月25日(日) 料金：12,000円(税込)  
 昼の部 12:00 ウェルカムドリンク付  
 夜の部 18:00 (ノンアルコール有)

場所：かめびし 風の館 定員：各部ともに40名



かめびしとは…1753年創業以来日本で唯一のムシロ麴製法による醤油造りを守りつづ  
フリーズドライ醤油や醤油 PIZZA といった新しい事に挑戦し続ける老舗醤油屋

- ご予約方法 - 電話・FAX・メールにてご予約を受付致しております。

電話番号：0879-33-2555 FAX 番号：0879-33-6836 メールアドレス：kamebish@kgw.enjoy.ne.jp

代表者 お名前		ご希望の部	
ご住所	〒	人数	名
お電話番号		金額	円
メールアドレス	@		

**\*ご入金確認ができましたお客様順に予約完了とさせていただきますが、各部40名様にて締切とさせていただきます。**

\*ご予約完了のお知らせはご記入のお電話番号もしくはメールアドレスへお知らせいたします。  
 \*料金のお支払いは、お振込のみの取り扱いとさせていただきます。  
 \*振込時には必ず申込者のお名前がわかるようお手続きをお願いいたします。  
 \*お振込後のキャンセルは出来ませんので、予めご了承下さい。  
 \*お振込時に発生する手数料等につきましてはお客様のご負担となります、予めご了承下さい。

振込先  
 百十四銀行 田町支店(店番：205)  
 普通口座 0067058  
 口座名 株式会社かめびし