

# かめびし醤油 x Neo Japanesa

Feat. ピザ窯 & ワイン

2016年8月にパリより帰国後  
東京・京都・福岡での食事会のオファーが殺到している 秋吉雄一郎氏

和食に醤油は当たり前！  
しかし、彼の手に掛けられた料理は、  
和食といえどもノーマルでは終わらない、和食という概念を覆す  
今回は、京料理におフランスのエッセンス、そのうえ窯料理にも初挑戦  
皆さまをアッ！と驚かすパフォーマンスを披露してくれる  
地元の食材に彼独自の魔法が掛けられる瞬間を、是非体感していただきたい

秋吉氏曰く、料理の味覚は5つ  
「旨味」「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」以外にもう1つ、それは『人間味』・・・  
そんな彼の素敵な人柄にも注目して欲しい



## 秋吉雄一郎

1984年8月31日生まれ、福岡県飯塚市出身、高校卒業後、京都瓢亭で10年半修行  
その間にワインソムリエの資格を取得。別館料理長、調理副主任に就任  
その後、在パリ OECD 大使公邸料理長に就任  
岸田外務大臣主催の、日本 OECD 加盟 50 周年記念パーティで  
三つ星レストラン「ル・プレ・カトラン」とコラボ  
2016年8月に帰国。現在出張料理人として活動  
主に京都、東京、福岡でワインと日本料理のマリアージュを披露



## 大野由希子 ワインアドバイザー

2004年、高松市内にワインバー「ルソレイユ」をオープン  
現在に至るまで数多くのワインをテイasting  
特にブルゴーニュに対して知識が深い  
料理とワインのマリアージュにも積極的に取り組み  
県内外のシェフ、醸造家からも信頼が厚い

日時：2017年6月11日(日) 料金：13,000円(税込)  
※ドリンクは別となります  
昼の部 12:00  
夜の部 18:00 定員：各部ともに40名

場所：かめびし 風の館



かめびしとは... 1753年創業以来日本で唯一のムシロ麹製法による醤油造りを守りつつ  
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@gw.enjoy.ne.jp

代表者 お名前		ご希望の部	昼・夜
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