

3.Jun.2018

INNOVATIVE

-イノベーター-

okiru 田 mon
X
かめびし屋

二人の料理人とワインアドバイザー
彼らが、
この世に二つとない『かめびし屋の醤油』を
自由な発想で変化させ、皆様のお皿に盛りつけます。

okiru 田 mon

2015年
高松市の飲食店おきると
CARDAMONの料理人2人で
『okirudamon』を発足
イベントを中心に活動。
2018年
ドリンク担当に山田雪絵を迎え
『okiru 田 mon』に改名。



小島 康文

高松市の飲食店『おきる』店主
県内の食材や味覚、伝統的な料理を主に扱う。
東京、京都等での出張料理または講師としても活躍中。



八木 香里

スパイスや薬膳の資格や知識を活かして 2012 年より料理研究家としての活動を開始。
スパイスをエッセンスにした料理を提案する「good food studio CARDAMON」を主催。
フードスタイリストとしてもテレビ出演、連載などで活躍中。



山田 雪絵

久本酒店サブマネージャー、久本酒店にてワイン担当 10 数年
インポーターからの信頼も厚く、ブランドにとらわれない心通うセレクトが
県内外から人気を得ている。

伝統と革新が融和する『かめびし屋』

物事を改めて、新しくしようとするのは、どの世界でも簡単ではありません。

料理の世界でも同じです。今回は、フレンチとかイタリアンとか日本料理とか

それぞれの伝統や文化に根ざした食材や調理法にとらわれず、自由な発想で料理を提供いたします。



日時：2018年6月3日(日) 料金：10,000円(税込)

昼の部 12:00

夜の部 18:00

※ドリンクは別となります

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麴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@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