

日本一2連覇の『宮崎牛』×フレンチの巨匠が提供する400食限定「極上すき焼き」が誕生！  
神戸蘭子さん×村田諒太選手がゲストとして登場！

# 『宮崎牛すき焼き晩餐会』チケット好評発売中！

3月7日(金) 18:00～ @ホテルニューオータニ

日本一の宮崎牛 × フレンチの巨匠

## 宮崎牛すき焼き晩餐会

2014年3月7日(金) ホテルニューオータニ東京 大宴会場「鶴の間」

日本一の宮崎牛をメインとする、コース料理をご堪能ください。

都内で超人気レストラン「モナリザ」のオーナーシェフが  
宮崎を味わい尽くす「すき焼き」をメインにしたコース料理をプロデュース。

レストランモナリザオーナーシェフ 河野 透

1957年生まれ。宮崎県川南町出身。1982年に渡仏。パリスエス監造の有名店でキャリアを積み、仏食料業界の分社であるジュエル・ロブションのオーナーシェフとして重賞を受賞。  
1990年に帰国。1993年に株式会社「宮崎牛」を設立し、初代日本人シェフを務める。1997年に独立し、現在も「レストランモナリザ」で活躍中。

日本一2連覇 宮崎牛

第1回全国和牛能力共進会にて、全9部門中の5部門で優勝賞主賞、さらに最高賞の内閣総理大臣賞を受賞。

宮崎経済連は、**2014年3月7日(金)**に、宮崎県産の農畜産物や、宮崎が誇る観光地を皆様にご紹介する「**宮崎牛すき焼き晩餐会**」を**ホテルニューオータニ**にて実施いたします。

イベントでは、全国和牛能力共進会にて日本一2連覇を達成した『**宮崎牛**』を使用し、レストランモナリザのオーナーシェフでもあるフレンチの巨匠・河野透シェフプロデュースの「極上すき焼き」をメインとした宮崎県の農畜産物を使用した特製コース料理を**400食限定**でご提供いたします。また、ゲストに**宮崎県出身のモデルである神戸蘭子さん**、そして、**2月22日にマカオで自身プロ初の海外戦に勝利したばかりのプロボクサー・村田諒太選手**という豪華ゲスト2名もお招きしてトークショーを実施する予定です。さらに宮崎県を代表する伝統芸能「日向ひょっとこ踊り」によるパフォーマンスも楽しんで頂けます。是非この機会に、一流の牛肉とそのお料理をご堪能ください。

※チケットはチケットぴあにて好評発売中ですので下記URLよりお申し込みください。

**イベント名** : JA宮崎 『宮崎牛すき焼き晩餐会』

**日時** : 3月7日(金) 18:00～20:00 (17:30 受付開始)

【一部】18:00～18:45 PRイベント(ゲスト:神戸 蘭子さん、村田 諒太選手)

【二部】18:45～20:00 宮崎牛「すき焼き」パーティー

**会場** : ホテルニューオータニ 鶴の間 (千代田区紀尾井町4-1)

**参加費** : 8,000円

**チケット販売** : チケットぴあ(セブンイレブン・サークルK・サンクス)

<http://ticket.pia.jp/pia/event.do?eventCd=1406902>

ゲスト



**モデル 神戸 蘭子**

1982年、宮崎県生まれ。女性ファッション誌、各種ファッションショー等モデルとしての活動の他に、バラエティ番組へも出演。



**プロボクサー 村田 稜太**

1986年、奈良県生まれ。2013年4月にプロボクサーに転向し、8月25日プロデビュー。2月22日にマカオで行われた海外デビュー戦を4回TKOで勝利。3戦3TKO勝。

お料理



**シェフ 河野 透**

1957年生。宮崎県川南町出身。1982年に渡仏。パリ・スイス屈指の有名店でキャリアを積み、仏国料理界のカリスマであるジョエル・ロブションの愛弟子として薫陶を受けた。1990年に帰国、1993年には恵比寿「タイユパン・ロブション」初代日本人シェフを務める。1997年に独立し、現在は「レストラン モナリザ」で指揮を執る。

**宮崎牛**

宮崎県内で生産肥育された黒毛和種の和牛のうち、日本食肉格付協会の格付けにおいて肉質等級4等級以上の牛肉のこと。全国和牛能力共進会にて日本一2連覇を達成した。



パフォーマンス



**日向ひょっとこ踊り**

日向ひょっとこ踊りは、赤い着物に白い帯、白いフンドシをつけ、豆絞りの手ぬぐいをかぶったひょっとこ、おかめ、キツネが繰り広げる、こっけいな踊りです。