

Dining in the Forest

森林環境譲与税を活用した
新しい取り組み。
食で森は再生する。



※画像はイメージです

森を味わい、森を再生する——ダイニング・イン・ザ・フォレスト

ダイニング・イン・ザ・フォレストは料理マスターズ倶楽部が10年以上にわたって東京を中心に開催してきたマスターズ受賞料理人のコラボによるディナーイベントを、北広島町の森の中に持ってきたフォレスト編での開催。料理マスターズ受賞者である広島県の中土 征爾シェフ（NAKADO・広島市）と山梨県の豊島雅也シェフ（Restaurant SAI 薬 豊島 雅也氏）とともに、会場となるRAKUSANの「Éditer」の永野大介シェフが参加。地元若手林業従事者の協力により特設会場も設営。北広島町の豊かな森林資源を背景に育まれた野菜、山菜、キノコ、ジビエをふんだんに使用し、燃料や食器などにも森林資源を使いながら、森の魅力を最大限に表現した特別コースをご提供します。ペアリングは料理マスターズシェフとソムリエが、森をテーマにしたノンアルコール食中飲料を独自開発して提供します。食事後には「食と地域文化」をテーマにしたトークセッションを実施し、生産者と料理人が直接想いをお伝えします。



Éditer
永野 大介氏

フランス、イタリアの星付きレストランで修行を重ね、帰国後は東京・銀座のグランメゾン「タテルヨシノ」でも腕を振るう。「地元の食材を大切にし、自然に囲まれたフレンチレストランを実現する」という「Éditer」のコンセプトに賛同し、現職に就任。



NAKADO
中土 征爾氏

「NAKADO」（広島市）オーナーシェフ。2023年料理マスターズ受賞。フランス料理を基礎に、広島県の海・山・里の恵みを現代的に昇華させた料理で高い評価を獲得。地元食材の魅力を最大限に引き出す調理技術と美しい盛り付けに定評があり、プロデュースしている大阪の店舗は2025年のミシュランで1つ星を獲得するなど活躍中。



Restaurant SAI 薬
豊島 雅也氏

「Restaurant SAI 薬」（山梨県）オーナーシェフ。2023年料理マスターズ受賞。フランス料理をベースに、富士山麓や甲府盆地の農産物・ジビエ・発酵食品など多彩な地域食材を活用した独創的なコース料理を展開。自然と共生する食文化の発信に積極的に取り組み、高い評価を得ている。

INVITATION

10/27 月



開場 17:30 開演 18:00

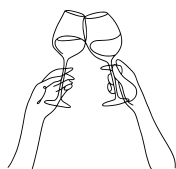
場所 フレンチレストランÉditer及び
宿泊施設RAKUSAN(長笹樂山)

広島県山県郡北広島町長笹10636-1

参加 事業関係者限定

特別企画

ペアリング：
森林資源を活用した
オリジナル・ノンアルコール飲料をご提供

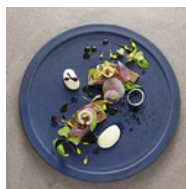


MENU

- ①北広島の森を感じるオードブル盛り合わせ
- ②魚料理 苺北サーモン
- ③肉料理-1 ジビエ
- ④スープ
- ⑤肉料理-2 子羊
- ⑥デザート

※メニュー構成案となります。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。



※画像は料理イメージ

■お問い合わせ先
JTB広島支店

☎ 082-542-5025

営業時間：9:30～17:30（土・日・祝日休業）

感動のそばに、いつも。 JTB