

報道関係各位

美食のプリンス、キュルノスキーが誘う究極の九州フランス料理 「THE 九州晩餐会」を開催



ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、開業15周年記念特別企画として、最上級の料理とサービスを堪能していただく「THE 九州晩餐会」を2017年6月26日(月)に開催いたします。

パリの文化が華やかかりし19世紀、フランスガストロミーに多大なる貢献をし、美食のプリンスに選ばれ、80歳の誕生日には80のレストランが名入りプレートで専用の席を用意した逸話もある美食評論家、キュルノスキーがこの晩餐会のテーマです。

キュルノスキーが一番大切にしたい「地方にある素材の本来の味を生かす」料理は、ホテル日航福岡・城山観光ホテル、そして当ホテルの権威ある称号を持つ料理長たちが担当いたします。九州の大地のめぐみによる地方に根ざした料理<テロワール>を、正式晩餐会でお楽しみください。また、経験豊かなソムリエ・メートルドテルが、晩餐会の雰囲気をごさまのお側で盛り上げます。

「THE 九州晩餐会」概要

【日時】2017年6月26日(月) 19:00～(受付 18:30～)

【場所】ホテル日航熊本 宴会場

【料金】35,000円(税金・サービス料込)

【お料理】ホテル日航福岡・城山観光ホテル・ホテル日航熊本3ホテル料理長のフランス料理特別コース

【お飲物】九州屈指の資格者数を誇るソムリエチーム厳選ワイン

【サービス】3ホテルのレストランサービス技能士によるおもてなし

【ドレスコード】セミフォーマル(準礼装)

【定員】60名様

【協力】ホテル日航福岡・城山観光ホテル

NPO法人 レ・ザミ・ドゥ・キュルノスキー・ジャポン

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

【ご予約・お問合せ】:ホテル日航熊本 イベント係 096-211-1184 (10:00～19:00)

詳しくはこちら <http://www.nikko-kumamoto.co.jp/news/216>

キュルノンスキーについて

モリス・エドモン・サイヤン Maurice-Edmond SAILLAND

別名:キュルノンスキー (Curnonsky)

美食のプリンス“PRINCE DES GASTRONOMES”として有名

1872年アンジェに生まれ、パリで文学を専攻する。1900年～1925年にかけて『ル・ジュルナル』紙と『ル・マタン』紙の記者として活躍。多くの小説と美食家向けの書物のほか、戯曲も6作ほど書いている。1907年ミシュランの顧問となり、ドライバー向けガイドの編集に携わる。現代では当たり前であるが、旅と美食を結びつけた一人者である。1908年ビバンダム(BIBENDUM)というペンネームで、運転手向けに『ル・ジュルナル』紙の「ミシュラン」コーナーと『ラ・ヴィ・パリジェンヌ』紙の「グルメ欄」に記事を投稿。1922年にフランス各地の美食をめぐる旅行をし、以降美食関係の著述に没頭する。1923年～「第九芸術」というパリの食通が集うサロンの食事を10年間にわたって仕切った。1927年『パリ・ソワール』紙編集者の発案で、投票によりキュルノンスキーが「美食のプリンス(PRINCE DES GASTRONOMES)」に選ばれた。1928年「会食者の王(ROI DES CONVIVES)」になり、同年『美食アカデミー(ACADEMIE DES GASTRONOMES)』を設立。現在のような食に関するガイドブック、新聞紙上のグルメコーナーを確立した創始者として知られるようになる。1952年80才のとき、80軒の有名レストランが彼を自分のレストランに招待。これらのレストランは、彼のための特別席をいつもキープしていた。1956年7月22日パリにて84才で死去。1953年彼の業績を不滅にするために「モリス・サイヤン、レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー」が設立された。



Maurice Edmond SAILLAND
Dit Curnonsky
PRINCE DES GASTRONOMES

究極の九州フランス料理



全体構成を手がけるのは、
ホテル日航熊本 総料理長 中野 省吾。
「フランス料理アカデミー」日本支部会員であり、
NPO法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン会員でもあります。
地方の食材の品質を追求し、本来の風味を重視しながら、
キュルノンスキーが提唱した「地方料理の素晴らしさ」に倣って構成を手がけます。
名実ともに九州のトップホテルである、
ホテル日航福岡 総料理長 中橋 義幸、
城山観光ホテル 洋食料理長 保科 正己
とともに、究極の九州フランス料理を創造いたします。



ホテル日航福岡 総料理長
中橋 義幸(Yoshiyuki Nakahashi)

ホテル日航大阪開業時よりレ・セブリティにて腕を振るい、1989年からホテル日航福岡に、1998年総料理長に就任。2003年ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ資格を授与される。和のテイストを取り入れた新しいフランス料理の開発にも注力、一方で安心・安全な地産産地の開拓、農作物づくりの支援や子供達の食育に力を注ぐ。



城山観光ホテル 洋食料理長
保科 正己(Masami Hoshina)

大学卒業後の23歳で単身フランスへ。パリコルドンブルー料理学校で学び、パリのレストランで修行を積み75年帰国。1986年には、カナダ・バンクーバーで行なわれた世界料理コンクールにおいて銀賞を受賞。2009年ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ資格を授与される。2004年より城山観光ホテル洋食調理長。2015年、洋食統括料理長、2017年、洋食調理部料理長就任。

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本 営業部 営業企画グループ 廣永 裕子
〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102
E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp