







2018年5月17日 配信元:SOPEXA JAPON

フレンチの人気店の味が気軽に楽しめるイベント 【アペリティフ in 東京 2018】

ヨーロッパの中でも特にフランス人はライフスタイルを大切にし、日々の生活の中にゆとりのひと時を求めます。そのひとつとしてなくて はならない大切な習慣が、食欲を増進させ、集う人々の懇親を深める「アペリティフ」です。 国内の旗艦イベント、東京会場の注目のメインイベントを紹介します!



2018 年度のコンセプトテーマは < Convivialité (コンヴィヴィアリテ): 一緒に楽しい時間を過ごすこと>

- ■料金:入場無料(食べ物やワイン等飲み物はキャッシュオンスタイルでご提供いたします)
- ■開催日時:

2018年5月18日(金) 11:00~20:00/5月19日(土)11:00~19:00/5月20日(日)11:00~19:00

- ■会場:代官山 HILLSIDE TERRACE (http://www.hillsideterrace.com/)
- ■主催:フランス農業・農産物加工業・林業省/SOPEXA JAPON
- ■共催:アペリティフ in 東京実行委員会 ■特別協力:代官山 HILLSIDE TERRACE
- ■後援:在日フランス大使館/農林水産省/東京都/渋谷区



























【アペリティフ in Tokyo 2018】

フランス農事功労章を授章したシェフやフランス料理のトップシェフたちによるアミューズの饗宴。 今年の一押しのアミューズ(一口ディッシュ)をご紹介します。

1. パティシエ・シマ 島田 進 http://www.patissiershima.co.jp/

日本のフランス菓子界をリードし続けるトップパティシエの一人。美しさと美味しさ、フランス菓子の魅力を日本中に届ける伝道師。 →アミューズブーシュ5

2. セルリアンタワー東急ホテル 福田順彦 https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/

2001 年、ホテル開業時より同ホテルの総料理長を務める。「食の安全と安心」をモットーに、食育活動にも積極的に取り組んでいる。 →フォアグラとトリュフ入り牛肉のフェリントン風パイ包み焼き

3. レストラン・パッション アンドレ・パッション http://www.pachon.co.jp

大阪万博開催時に来日。代官山で30年以上の歴史を刻むレストランのオーナーシェフ。

→パテ・アン・クルート ~世界大会審査員特別賞"騎士団賞"受賞~

4. レストラン タテル ヨシノ 吉野 建 http://www.tateruyoshino.com/

パリ「ステラマリス」で培った料理を日本で提供。東京「タテル ヨシノ」を中心に国内で数々のレストランをプロデュース →ズワイガニのタマトファルシィ 緑ピーマンのジュレ キャビア添え

5. 青柳 小山裕久 http://aoyagi-group.jp/

フランスを中心に長年日本料理の普及活動を展開。仏農事功労章オフィシエ受章、ヴェルサイユ市名誉市民の日本料理人。 →フレンチ唐揚げ「パリカラ」

6. Maison de MINAMI ドミニク・コルビ

トゥールダルジャン東京のエグゼクティブシェフなどを務め、現在はメゾン・ド・ミナミ/シュヴァリエ・デュ・ヴァン総料理長。 Champagne BAUGET-JOUETTEにて出店

→ジャンボン・ブール

7. Le Pommier フレデリック・マドレーヌ www.lepommier-patisserie.com

「ダロワイヨ・ジャポン」のシェフパティシエとして来日、2005年に自らの店「ル・ポミエ」をオープン。

→パインアップルとトリュフのベリーヌ

8. レストラン モナリザ 河野 透 http://www.monalisa.co.jp

フランスなど屈指の有名店でキャリアを積み、恵比寿本店が 20 周年を迎えたレストランモナリザのオーナーシェフ。 →天使の海老のパピョット バジリコ風味

9. アルシミスト 山本 健一 http://alchimiste.jp/

2011 年白金にレストランアルシミストをオープン。2018 年 7 月リニューアルオープン予定

→菊芋/雲丹/ピーナッツ

10. ビゴ東京 藤森二郎 http://bigot-Tokyo.co.jp/

フィリップ・ビゴ氏のもとでパン作りを学び、のれん分けを認められ独立。フランスパンの美味しさを広めたいと、長年にわたって活動。 →バゲット、バン・ド・ロデヴ、パン・オ・ルヴァン、フランス産バターのクロワッサン、ショソン・ポム、ペイザン・エテ

1. 2. 3. 4. 5.



6.

7. 8. 9. 10.



【お問い合わせ先】

●プレス関係者:SOPEXA JAPON アペリティフ担当 Tel 03-5789-0083 Mail:pr jp@sopexa.com

●一般の方:アペリティフ in 東京実行委員会 Mail:info@aperitifjapon.com

詳細は: http://www.aperitifiapon.com/