

文政10年(1827)創業“ヤマサちくわ”&“Japanese Cuisine 桜丘”のコラボレーション!
「第二回 穂の国とよはし・東三河の歴史と食文化のランチセミナー」
2023年10月15日(日) ランチタイム 1日限り

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人 武井 隆)では、10月15日(日)、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)にて、ヤマサちくわ株式会社(愛知県豊橋市、代表取締役 七代目社長 佐藤元英、以下「ヤマサちくわ」)とのコラボレーションで「第二回 穂の国とよはし・東三河の歴史と食文化のランチセミナー」を開催いたします。ヤマサちくわ七代目社長・佐藤氏によるレクチャー、デモンストレーションの後は、ヤマサちくわおよび東三河の厳選食材、日本酒にて、味覚の秋の心地よいひとときをお過ごしください。12:30開宴、1名さま7,000円(サービス料・消費税込)です。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/91039/index.html>

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」は、渋谷・桜丘より、世界に誇る日本文化や四季折々の美しさを、食を通じて表現しております。このたび、文政10年(1827)創業より約200年にわたり本物の味を追求してきた、水産練製品製造・販売の老舗ヤマサちくわと昨年に引き続きコラボレーションし、ランチセミナーを開催することとなりました。

本セミナーでは、同社七代目社長・佐藤元英氏に、ちくわの発祥から現代までの伝播の歴史や東三河の食文化について、すり身を竹に巻くデモンストレーションを交えながらレクチャーしていただきます。ご参加の皆さまにも、ちくわの焼き上げ体験をお楽しみいただけます。

また、同社が本社を構える愛知県豊橋市は、市名に“豊”とあるように、土壌、陽光、河に恵まれた肥沃な土地であり農産物の宝庫です。当ホテル総料理長・福田監修のもと、桜丘調理長・鶴田が厳選した地元食材を使い、この日限りのランチメニューに仕立てます。イベント開催にあたっては、調理長・鶴田およびホテルスタッフが『日本の棚田百選』にも選定されている愛知県新城市の「四谷の千枚田」にて、田植え&稲刈りを直接行ったお米をご提供いたします。福井酒造、関谷酒造など東三河地方でおすすめの日本酒も取り揃え、美食で文化を発信する一日といたします。(お酒を召し上げられない方にはノンアルコールドリンクもご用意しております。)

「Japanese Cuisine 桜丘」では、“美食を通じた文化発信基地”となるべく、今後も様々なイベントを開催してまいります。

【第二回 穂の国とよはし・東三河の歴史と食文化のランチセミナー 概要】

- 開催日時 2023年10月15日(日) 受付12:00～開宴12:30
- 会場 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)
- 料金 1名さま7,000円(サービス料、消費税込) ※事前予約入金制
- 内容 佐藤元英氏によるレクチャー、ちくわ焼き上げ体験、日本料理コースメニュー、日本酒2種(ノンアルコールもご用意)
- 出演 ヤマサちくわ株式会社 代表取締役 七代目社長 佐藤元英氏
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦、桜丘 調理長 鶴田敬
- 協力 ヤマサちくわ株式会社、有限会社 エニシング
- ご予約・お問い合わせ 電話にて TEL.03-3476-3420 (Japanese Cuisine 桜丘) 11:30～22:00
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/91039/index.html>

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。 ※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。 ※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 太田 秀貴
E-mail: h.ohata@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほかサテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。

店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」

(ジャパニーズキューズ さくらがおか)

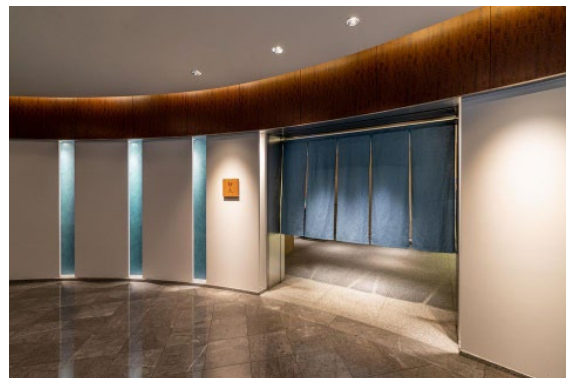
席数 84席 (個室4室 2~8名さま、半個室1室 3~6名さま)

営業時間 ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.)

ディナー 17:00~22:00 (21:00L.O.)

月曜定休(当面の間)

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index>.



【ヤマサちくわ株式会社 概要】

設立 文政10年(1827)創業

代表者 代表取締役 七代目社長 佐藤元英

本社所在地 愛知県豊橋市下地町橋口30-1 Tel:0532-52-7139 (代)

本店所在地 愛知県豊橋市魚町97 Tel:0532-53-2211 (代)

事業内容 水産練製品の製造・販売 飲食事業

公式ウェブサイト <https://yamasa.chikuwa.co.jp/>

豊橋名産
サちくわ

【有限会社 エニシング 概要】

漢字Tシャツを経て、日本に残る'前掛け'の産地・愛知県豊橋市に出会い、前掛けの企画販売をスタート。

日本のみならずアメリカ、イギリスなど海外でも活動中。

代表者 西村 和弘

所在地 東京都港区元赤坂1-7-10 グランドメゾン元赤坂902

事業内容 帆前掛けの企画製造販売

公式ウェブサイト <http://www.anything.ne.jp/>



【プロフィール】

ヤマサちくわ株式会社 代表取締役 七代目社長

「豊・食・人 GEN-B」 主宰

佐藤 元英 (Motohide SATO)



1959年、愛知県豊橋市生まれ。
1982年、慶應大学法学部卒業。
大学在学中にヤマサちくわへ入社。
2005年、ヤマサちくわ代表取締役七代目社長就任。

豊橋商工会議所副会頭や東三河広域観光協議会会長など、社外団体での業務にも日々取り組む。

『一食入魂』をモットーに、日夜『美味しい』にこだわり、味を想像し、食材探しなど仕事と趣味の境目がない食いしん坊（※三河弁で「げんびい」と言う）生活を送る。
つい最近まで、「箱根を越えず、比叡を越えず」と東海4県だけでの販売だったが、現在は『美味しい』を共有できるお客さまとのご縁を大切に販路拡大中。

<団体役員>

豊橋商工会議所 副会頭
愛知県東三河広域観光協議会 会長
豊橋観光コンベンション協会 会長
豊橋市スポーツ協会 理事長
豊橋ハンドボール協会 会長
愛知県経営者協会 豊橋支部 支部長

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長
福田 順彦 (Nobuhiko FUKUDA)



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任

現在に至る。

<他団体役員>

日本ラ・シエヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」料亭「セルリアンタワー数寄屋」

調理長

鶴田 敬 (takashi TSURUTA)



1972年 東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

2010年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。同年6月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追及。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。

【宿泊プラン 概要】

19～30F の「スタンダードフロア」の客室をご用意いたします。

心尽くしの日本料理をお楽しみの際は、東京を一望する眺めとともに都会の喧噪を忘れごゆっくりお寛ぎください。

・ご宿泊日 イベント当日 10月15日（日）チェックイン限定

・チェックイン 15:00以降 / チェックアウト 12:00

・1室1名さま 65,200円、1室2名さま 72,400円

※スタンダードフロア 19～30F

（1泊室料、イベント参加費ご人数分、サービス料、消費税、東京都宿泊税込）

・ご宿泊プランのご予約・お問い合わせは 電話にて

TEL.03-3476-3420（Japanese Cuisine 桜丘） 11:30～22:00



以上