

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！
「第四回 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」
ヤマサちくわ社長による特別レクチャーとちくわ焼き体験を通じて、東三河の魅力を再発見

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、10月26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「第四回 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、ちくわの焼き上げ体験の後は、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。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/132750/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。ヤマサちくわとのコラボレーションは、おかげさまで好評をいただき本年度で4回目を迎えます。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、ご参加の皆さまにも、佐藤社長が自ら巻き上げた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を含む東三河地方は、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。本イベントでは、同じく東三河の愛知県田原市および愛知県みなみ農業協同組合に協力いただき、当ホテル名誉総料理長・福田監修のもと、桜丘調理長・鶴田が厳選した東三河の食材を使い、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、ホテルスタッフが『日本の棚田百選』にも選定されている新城市の「四谷の千枚田」にて、稲刈りを直接行ったお米をご提供いたします。また、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。

【第四回 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 2025年10月26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 8,000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 名誉総料理長 福田順彦、Japanese Cuisine 桜丘 調理長 鶴田敬
- 協力 愛知県田原市、愛知県みなみ農業協同組合、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）

※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

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤

E-mail: c.ueno@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名様、半個室1室3~6名様)

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.)

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



【田原市 概要】

田原市は愛知県南端の渥美半島に位置し、北は三河湾、南は広大な太平洋、西は遠く伊勢志摩を臨む伊勢湾と壮麗な景色が広がっています。半島中央部には赤石山系より繋がる山々が並び、貴重な動植物や原始林を有し、市域のほとんどが国定公園、県立自然公園に指定されるなど、海と山の自然が豊かに調和する田園都市です。また全国トップクラスの農業生産や臨海工業地域での大規模な自動車工場の立地もあり、多様な産業活動が活発な地域です。

市長 山下政良

公式ウェブサイト <https://www.city.tahara.aichi.jp/>



田原市

【愛知みなみ農業協同組合 (JA 愛知みなみ) 概要】

田原市を管内とするJAで、日本有数の農業産地として、全国シェア30%以上を誇る輪菊をはじめ、洋花・鉢物などの花き類、さらには国指定野菜のキャベツ・トマトをはじめ、ブロッコリー・スイートコーン・メロン・大葉(つまもの)などの青果類は全国屈指の出荷量を誇り、畜産分野では「田原牛」「あつみ牛」「伊良湖常春ビーフ」「みかわポーク」「どうまい牛乳」などのブランド名で、最新技術と徹底した品質管理のもと畜産物の安定供給に取り組んでいます。

設立 平成13年4月

代表者 代表理事組合長 鈴木照彦

本店所在地 愛知県田原市古田町岡ノ越6番地4

事業内容 経済(販売・購買ほか) 事業 信用事業 共済事業

公式ウェブサイト <https://www.ja-aichiminami.jp/>



JA 愛知みなみ

【ヤマサちくわ株式会社 概要】

文政10年の創業以来、ちくわを中心とした練り物を製造・販売しています。「鉛は金に変わらない」を基本精神にして、原料へのごだわりはもちろん、伝統に培われた職人技を守りながら、本物の味を追求し続け、製造から販売までを自社で行っています。

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://www.yamasachikuwa.com/>

豊橋名産
サ ちくわ

【有限会社 エニシング 概要】

2001年東京で創業。2005年より豊橋で作られていた日本伝統の仕事着「帆前掛け」に辿り着く。国内・海外へと販路を拡大していく中、豊橋の前掛け工場廃業をきっかけに、2019年豊橋・二川に「前掛けファクトリー」をオープン。現在、世界60か国以上に豊橋伝統の前掛けを販売中。

代表者 西村 和弘

所在地 東京都新宿区新宿1-11-17 第2KSビル1階

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
ほの国東三河観光ビューロー 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 名誉総料理長
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から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、国際副会長に就任
2019年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾート株式会社）総料理長に就任
2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長に就任
2022年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾート株式会社）専務執行役員に就任
2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」名誉会長に就任（国際副会長は継続）
2025年 「日本米粉協会」会長に就任
セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任。現在に至る
このほか、「日本ラ・シェーヌ・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」顧問も務める。

【受賞歴】

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 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
2024年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受章
2025年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章

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。

以上