

**愛知・豊橋の食文化を渋谷で。
約 200 年の伝統「ヤマサちくわ」のちくわ焼き体験と、生産者が語る
特別ランチセミナーをセルリアンタワー東急ホテルで開催！**

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 25 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「第五回 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、日本酒で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/145788/index.html>

約 200 年にわたり豊橋の地で本物の味を追求してきたヤマサちくわと、渋谷から日本文化や四季の美しさを食を通じて発信する「Japanese Cuisine 桜丘」。両者によるコラボレーションイベントは、おかげさまで本年度で 5 回目を迎えます。

これまで本イベントでは、ヤマサちくわの歴史やちくわにまつわる食文化、東三河の豊かな食材を通じて、豊橋や東三河の魅力を紹介してまいりました。

【テーマは「土地」と「人」】農業団体「豊橋百農人」が語る、東三河の風土と食材の魅力

5 回目となる今年は、改めて「豊橋」という土地に目を向け、その土地が育む「食材」と、そこに向き合う「人」をテーマに、豊橋の農業団体「豊橋百農人（とよはしひゃくのうじん）」を迎えます。当日は、茶農人・鈴木克也氏、玉蜀黍農人・彦坂 航氏、白菜農人・中島由盛氏が参加。作物と向き合いながら農業を営む「農人」たちから、豊橋の土地や気候、季節が生み出す食材の魅力、そして日々の仕事に込める想いをお話いただきます。

また、ヤマサちくわ七代目社長・佐藤元英氏による特別レクチャーでは、毎年好評のちくわ焼き上げ体験に加え、文政 10 年（1827 年）の創業から約 200 年にわたり受け継がれてきたヤマサちくわの歴史や、ちくわを通して見る東三河の食文化をご紹介します。

【この日限定の特別会席】伝統のちくわ焼き体験と、ホテルスタッフ自ら収穫した新米を味わう

ヤマサちくわが守り続けてきた「技」、豊橋百農人が日々育む「食材」、そして、それらを生み出す豊橋の「土地」。本イベントでは、これらを一つの食文化の物語として紐解き、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」にて、この日限りの料理としてお届けします。さらに、当日のメニューには、ホテルスタッフが「日本の棚田百選」にも選定された新城市の「四谷の千枚田」で、田植え、稲刈りを自ら行ったお米も使用します。



豊橋の土地、人、食材、そして受け継がれてきた技に触れながら、東三河の食文化を紐解く一日。渋谷・桜丘から発信する、ここでしか味わえない豊橋・東三河の魅力を、ぜひお楽しみください。

【第五回 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 2026 年 10 月 25 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 8,800 円（サービス料、消費税込）※事前予約・事前入金制
- 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
豊橋百僮人 鈴木克也氏、彦坂 航氏、中島由盛氏
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 ヤマサちくわ株式会社、豊橋百僮人事務局、有限会社エニシング
- ご予約・お問い合わせ オンライン予約 <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/145788/index.html>
お電話 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。

【出演者 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 慶應義塾大学法学部卒業
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
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 会長
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
公益財団法人 愛知県サッカー協会 会長

豊橋百僮人（とよはしひやくのうじん）



茶僮人 鈴木 克也（Katsuya SUZUKI）

鈴木製茶の代表として、家族とともにお茶の栽培から加工、販売まで一貫して手がける茶農家。18 歳から茶業研究所や京都・宇治の茶間屋で修業を積み、その経験を活かして無農薬・無化学肥料による有機栽培のお茶づくりに取り組む。さらに、異業種とのコラボレーションや地域連携にも積極的に挑戦し、農業全体の未来を見据えながら新たな価値創出を目指している。



玉蜀黍農人 彦坂 航 (Wataru HIKOSAKA)

有限会社ホクシンの代表として、田原市でトウモロコシとキャベツを生産する農業経営者。学生時代に農業を学んだ後、一度は大手アパレル企業に勤務したが、祖父の病気をきっかけに家業を継ぎ、家族とともに農業の道へ進む。光合成や寒暖差を活かした栽培方法にこだわり、糖度の高い甘くおいしいトウモロコシづくりを追求するとともに、地域農業の発展にも積極的に取り組んでいる。



白菜農人 中島 由盛 (Yukimori NAKAJIMA)

豊橋市でキャベツ・白菜・葉タバコの露地栽培に取り組む農業経営者。愛知県農協青年組織協議会の委員長を務め、食農教育や農業振興、地域とのつながりづくりに積極的に取り組み、地域農業の発展と次世代への継承を見据えながら、生産現場と地域活動の両面でリーダーシップを発揮している農業者。

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」受彰
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
2026 年 フランス共和国政府より、農事功労章の最高位「コマンドゥール」受章
2026 年 厚生労働大臣より「令和 8 年春の黄綬褒章」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。

【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、原料へのこだわりはもちろん、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/>



【豊橋百農人 概要】

豊橋・東三河地域の農業や食文化を次世代へつなぐため、生産者と消費者をつなぐ取り組みです。厳しい基準を満たした農業者を「農人」として認定し、農産物そのものだけでなく、その背景にある土地や風土、そして農業に携わる人々の想いや技術にも光を当て、農業の魅力や価値を発信しながら、地域の農業の発展を目指しています。

公式ウェブサイト <https://agri.aichi.jp/>

【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 <https://anything.ne.jp/>



【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.）

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



【セルリアンタワー東急ホテル 概要】

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできる渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を楽しめる客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆さまをお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENTが交差するSHIBUYAで、季節の移ろい、四季折々の文化に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを2024年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩 5 分

開業日：2001 年 5 月 24 日

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 388 室（収容人数 776 名）宴会場 11 レストラン&バー11

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



◎ 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、曹

E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 （オフィス直通）