

神奈川食材への熱い想いを生産者が伝える 地元伝承イベント「まるごと神奈川」を開催

2018年1月6日（土）限定開催



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)では、2階「カフェトスカ」にてディナーブッフェ「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜～地元伝承～」の期間中、1日限りのイベント「まるごと神奈川」を2018年1月6日(土)に開催いたします。

地元、神奈川・横浜のフェアを開催するにあたり、シェフが横浜近郊農家や県内の漁港等を訪問。生産者の方々との交流により食材に対する熱い思いを体感いたしました。イベント当日は、生産者の方々にご来館いただき、その思いを語っていただくシェフとのトークショーを実施。神奈川県の生産者の皆さんの情熱と、豊富な神奈川食材を使ったシェフの料理へのこだわりをお伝えします。

またメニューでは、“ちがさき牛”や“相州牛”など神奈川ブランドの牛肉や熟成豚を存分にお召し上がりいただけるほか、三崎のマグロをはじめとする魚介や野菜などにも神奈川県産食材が大集合。地元伝承フェアの人気メニューのほかに、この日限りの食材を用いたスペシャルメニューも登場します。

神奈川のおいしい食材と、生産者とシェフの熱い思いを込めたお料理の数々をお楽しみください。



詳細は次項

『まるごと神奈川』開催概要

- 日時：2018年1月6日(土) [1部]17:00～/[2部]19:30～
- 会場：オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2F)
- 料金：¥6,800(小学生のお子様¥2,950、4歳～未就学児¥1,200) ※税金・サービス料込み
- 出演：長井水産・お魚マイスター 嘉山氏、青果販売・つま正 小山氏、
神奈川県内の生産者の皆さん(予定)

ちがさき牛	斎藤さん (茅ヶ崎市)
相州牛	長崎さん (南足柄市)
ふじさわ生豚(なまはむ)	高橋さん (藤沢市)
三崎まぐろ	石橋さん (三浦市)
なごみ米リゾット	佐藤さん (横浜市緑区)
タイニーシュシュ	川合さん (横浜市都筑区)
	・・・ほか

- 協力：神奈川県、かながわブランド振興協議会、かながわ畜産ブランド推進協議会、横浜市

※天候や入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます
※都合により出演者が変更になる場合がございます
※写真はイメージです



※前回(2017年1月7日)ご出演いただいた皆様

「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜 ～地元伝承～」

2018年1月14日(日)まで「カフェ トスカ」で
開催中(12/23～25は除く)のディナーブッ
フェ。今回で9回目となる、毎回人気の地元食
材フェアです。
神奈川県内の新鮮な食材を使ったメニューの
数々をご堪能いただけます。

「カフェ トスカ」シェフ
小川 勝哉 (おがわ かつや)

神奈川県横浜市生まれ。
国内フランス料理レストランで修業し、フランスにて研修。
ホテルでの勤務を経て、1997年に現・横浜ベイホテル東急入社。
2005年に「カフェ トスカ」のシェフに就任。とことんこだわった食材の
美味しさを最大限に生かした料理スタイルが、多くのゲストより共感を
得ている。

2014年 食材王国みやぎ大使 任命

2016年 ニューージーランド ビーフ&ラム マイスター 任命



[お客様のお問い合わせ先]
横浜ベイホテル東急

レストラン予約 Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7