

PRESS RELEASE



J R九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町 10 番

TEL (0956) 58-7111 (代表) FAX (0956) 58-7159

2014年1月17日

ホテルオークラJRハウステンボス

『第3回上柿元 勝の美食紀行』

2014年2月7日(金)開催



～鮎割烹「やま中」の主人 山中琢生が語る～

ホテルオークラJRハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町10番 代表取締役社長 前田 勇人)では、ホテルオークラ JR ハウステンボス特別料理顧問「上柿元勝」とJR九州「クルーズトレインななつ星 in 九州」で話題の鮎割烹やま中の主人「山中琢生」が饗宴！一夜限りの和洋コラボレーションをご堪能ください。ななつ星の映像を見ながらクルーズトレインの見どころを紹介。上柿元特別料理顧問と山中琢生氏によるトークタイム(「クルーズトレインななつ星 in 九州」や「豪華客船飛鳥Ⅱ」のこぼれ話、「和食 日本人の伝統的な食文化」の世界無形文化遺産登録についてなど)両氏にちなんだグッズやホテルのペア宿泊券などが当たる抽選会を開催致します。

【開催概要】

1. 名 称 第3回上柿元 勝の美食紀行
2. 開催日時 2014年2月7日(金)
受付 18:30～ 開演 19:00～21:30
3. 会 場 ホテルオークラ JR ハウステンボス 1階 鳳の間
4. 販売価格 お一人様 20,000 円(ディナー・ドリンク・税金・サービス料含む)



上柿元 勝

<プロフィール>

- 1950年 鹿児島県生まれ。
- 1974年 単身渡仏。パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴェルサンの「ピック」で修行。
- 1981年 神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のグランシェフを10年間務める。この間「トロワグロ」「ジャマン」にて修行。
- 1992年 ハウステンボスホテルズ常務取締役総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。この間ニューヨークの一流レストラン「ダニエル」「パーセ」で研修。(2009年1月ハウステンボスホテルズ退社) メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員に就任。
- 2003年 フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章。
- 2007年 「長崎県美術館カフェ」プロデュース。
- 2008年 長崎に「パティスリーカミーユ」開店。オーナーシェフを務める。
- 2011年 ホテルオークラ JR ハウステンボス特別料理顧問。
- 2012年 (社)日本エスコフィエ協会(フランス料理シェフの会)副会長就任。
長崎県観光マイスター及び薩摩大使就任。



山中 啄生

<プロフィール>

- 1941年 福岡県生まれ。
- 1959年 博多西中州で昭和22年創業の名店「河庄」の先代主人高木健氏のもとで修行。
- 1972年 福岡市博多区にて「鰯割烹 やま中」を創業。以来市内各所に支店を展開。
- 1995年 中村調理専門学校特別講師・韓国中村アカデミー特別講師に就任。
- 1997年 福岡市中央区渡辺通り薬院に本店を移転。玄界灘をはじめとする近海物にこだわり続け、全国の食通が通う有名店にまでなる。
- 2007年 ニューオータニ博多にて天皇皇后両陛下に寿司献上の栄に浴する。
- 2010年 三美味職人の饗宴(ニューオータニ東京にて)「そばうち神様」高橋邦弘氏、ニューオータニ東京の総料理長中島真介氏とともにイベントを開催。
- 2013年 10月15日より運行を開始したJR九州「クルーズトレインななつ星 in 九州」において自身が乗り込み、こだわりの寿司を振舞うにいたる。

この件に関するお問い合わせは
ホテルオークラJRハウステンボス
企画広報室
TEL 0956-58-7123(直通)
<http://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>