



## 料理家の杉山絵美さんが「トップシェフ」に弟子入り

愛媛県の美味しいお魚を使ったオンラインライブレッスン  
「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」開催決定

第1回目は2021年10月11日（月）12時より開講

「水産王国」愛媛県は、県産水産物の消費拡大及び価値向上を図るために、「えひめ水産応援プロジェクト」を実施しています。その一環として、美味しい愛媛県産のお魚を使って、おうちで簡単にごちそうレシピを作って欲しいという思いから、3回にわたり和洋中のトップシェフと料理家の杉山絵美さんによる、愛媛県のお魚を使った料理のオンラインレッスンを開講いたします。第1回目は2021年10月11日（月）12時から、第2回目は2021年11月28日（日）、第3回目は2022年1月の開催を予定しております。



「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」では、料理家の杉山絵美さんが各回異なるジャンルのトップシェフとともに、愛媛県のお魚を使った料理をご紹介します。おうち時間が増える中、いつもとは一味違った料理にチャレンジをしたい、新しい楽しみ方を知りたい、そんな方にシェフ直伝のレシピや調理方法をご紹介しますオンラインレッスンです。オンラインレッスンのため、どこからでもご参加いただくことが可能です。

また、レッスン後にはレッスンで使用した愛媛県産水産物が当たるプレゼントキャンペーンを同時開催します。

第1回目のレッスンでは、ミシュラン2つ星Restaurant Ryuzu オーナーシェフ 飯塚隆太さんをゲストに迎え、今が旬で脂がのった愛媛県産の美味しい「シマアジ」を使った『シマアジの瞬間マリネ 秋茄子とともに』、「マダイ」を使った『マダイときのこのナージュ』を教えてください。また、おうちでの真鯛の切り方、お酒とのペアリングのお話など、お役立ち情報の発信もあり、見どころも満載です。

ランチの時間に自宅やオフィスにいながらトップシェフからレッスンを受けることができる「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」、レッスンで使用した愛媛県産水産物が当たるプレゼントキャンペーンへのご参加をお待ちしております。

## 「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」について

## &lt;実施概要&gt;

- 1回目：2021年10月11日（月）12時 Restaurant Ryuzu オーナーシェフ 飯塚隆太氏  
レッスンのお魚：シマアジ、マダイ  
実施場所：「marie claire」Instagram/杉山絵美さんInstagram
- 2回目：2021年11月28日（日）予定 銀座 ふじやま 店主 藤山貴朗氏  
レッスンのお魚：ブリ、マハタ  
実施場所：水産王国えひめInstagram/「marie claire」Instagram/杉山絵美氏Instagram
- 3回目：2022年1月予定 ファイヤーホール4000のオーナーシェフ 菰田欣也氏  
レッスンのお魚：媛スマ・クエ  
実施場所：水産王国えひめInstagram/「marie claire」Instagram/杉山絵美氏Instagram

## 杉山 絵美 (すぎやま えみ)

<https://www.instagram.com/emisugiyama530/?hl=ja>

芸術家の家系に生まれ、慶應義塾大学卒業後、イギリスに留学。カンパナフィニシングスクールにてエンターテインメントとクッキングを学ぶ。帰国後はクリスチャンディオールの勤務。広報担当として活躍し、数々の話題のPRやイベントを企画。日本におけるブランドのイメージ構築に大きく貢献する。2000年、自身がモデルとなったファッション業界を舞台にした連続ドラマ「ブランド」（フジテレビ木曜22時 今井美樹がディオールの広報部長役として主演）が話題を呼ぶ。

2005年に独立し、ラグジュアリーブランドを扱うPRエージェンシーSTEP inc.を設立。ファッション、グルメ、旅、ライフスタイルのPRを手がける。また、料理好きがこうじて、世界中を食歩いて研究したレシピをもとに料理教室とフลาวースクールを開催。2017年より、短時間で簡単にできるおもてなし料理のレシピ連載をもつ。また、幅広い交友関係と世界中を訪れて得た情報をもとに世界中から来日するゲストをもてなすグルメや観光スポットが話題になり、東京のグルメを紹介する新たな連載をマリクレールスタイルにて2019年よりスタート。

2020年4月、自身のYouTubeクッキングチャンネル「10 minutes cooking by Emi」開設。2020年5月より、日本ガストロノミー学会のプロジェクト「トップシェフのおうちレシピ」に料理家として参加。

2020年6月より、オイシックスと自宅で簡単に作れる食材の入ったクッキングキットの商品企画プロデュース。



## シェフプロフィール

### Restaurant Ryuzu オーナーシェフ

#### 飯塚 隆太 (いづかりゅうた)

1968年新潟県十日町市生まれホテルやレストラン等を経て、1994年「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。その後渡仏し「トロワグロ」等の星付きレストランで修業する。2004年「ラターブルドゥジョエル・ロブション」2005年「ラトリエドゥジョエル・ロブション」のシェフを歴任。2011年 レストラン リューズを開店する。ミシュランガイド 東京2013年版より2つ星の評価を受け現在に至る。えちごトキめき鉄道 リゾート列車 雪月花にて車内弁当の監修 全日空国際線機内食の監修等も手掛けている。ミシュラン東京2021 2つ星獲得。



### 銀座 ふじやま 店主

#### 藤山 貴朗 (ふじやまたかお)

1973年、京都下鴨に生まれ、育つ。18歳から料理の世界に入り、割烹料理店で修業。24歳で縁あって、【高台寺和久傳】に入店。27歳で【室町和久傳】の料理長になる。32歳で【高台寺和久傳】の料理長に。その後、【和久傳】全体の総料理長に。2018年に独立したあとに1年間、日本の生産者との出会いを求めて、北から南まで歩く。2019年3月に【銀座ふじやま】をオープン。ミシュラン東京2021 1つ星獲得。



### ファイヤーホール4000 オーナーシェフ

#### 菰田 欣也 (こもだ きんや)

1968年東京都品川に生まれる。品川の小中学校、大崎高校を卒業。その後、大阪あべの辻調理師専門学校へ入学。専門学校の授業にて陳建一氏と出会う。この時の授業での“マッシュルーム”の切り方に魅了され四川飯店へ入社を決意する。1988年4月、赤坂四川飯店へ入社。2001年セルリアンタワー東急ホテルにあるszechwan restaurant 陳 渋谷店の料理長就任。2004年第5回中国料理世界大会（中国開催）個人熱彩部門日本人初の金賞受賞。2008年7月 szechwan restaurant 陳四川飯店グループ 総料理長就任。現在ファイヤーホール4000のオーナーを務める。他、専門学校や料理教室の講師、イベントや料理番組等に出演。



『marie claire』は、1937年、パリ・ソワール紙とパリ・マッチ誌の創始者であり繊維業・毛織物業の実業家でもあったジャン・プルーヴォによって創刊されました。創刊後は世界各国の出版社とパートナー・シップを結び、世界30の国・地域で発行され、1700万人の読者を有する世界トップクラスのハイエンドファッション誌です。フランスでは“女性のバイブル”と呼ばれ、創刊当初から「上質で妥協のない、美の追求。ファッションを一過性の流行ではなく、文化の域へ」というミッションを掲げています。2021年4月、発行元が読売新聞東京本社となり、誌名もフランス生まれの本家と同じ『marie claire』へと生まれ変わりました。6月にはウェブサイトもフルリニューアルし、『marie claire digital』がスタートしています。

## プレゼントキャンペーン 概要

【キャンペーン名】 トップシェフが使った、愛媛県の豪華水産物が当たるプレゼンキャンペーン

【開催期間】 2021年10月11日（月）から2021年10月31日（日）

【賞品】 豪華な愛媛県産水産物（マダイ1尾 5名様 シマアジ1尾 5名様）

### 【応募方法】

- ①Instagramにて、「水産王国えひめ (@suisanoukoku\_ehime37100)」をフォロー
- ②プレゼントキャンペーンの投稿に「いいね！」

### 【留意事項】

※当選者発表は2021年11月15日（月）以降を予定しています。当選者の方にはInstagram上のDMにてご連絡します。当選者への連絡をもって発表と代えさせていただきますので、ご了承ください。

※ご参加は日本国内在住の方で、かつ、賞品のお届け先が日本国内の方に限ります。

※Instagramの投稿を「公開」設定にしている方に限ります。

※Instagramのアカウント作成、及びご利用の際はInstagramの規約を遵守してください。

※当選の権利は当選者本人に限るものとし、他者への譲渡や現金への引き換えはできません。

水産王国えひめのInstagramアカウント：@suisanoukoku\_ehime37100

新型コロナウイルス感染症が世界的に流行する中、水産物の需要減退や価格下落が連動して発生しており、愛媛県においても愛育フィッシュを中心とした県産水産物の生産や販売が多大な影響を受けています。

そこで、学校給食への県産水産物の提供や漁家への金融支援、県産水産物の販売促進・魚食普及・PR活動などを通じ、生産者を支援しようというのが「えひめ水産応援プロジェクト」です。

「えひめ水産応援プロジェクト」のもと、県産水産物の消費拡大及び価値向上を図るため、みなさまに楽しんで愛媛県の水産物に触れていただく機会を今後も創ってまいります。



マダイ  
愛媛県の魚。養殖魚ともに全国屈指の生産量を誇っています。地元でも親しまれ、祝い事に利用される、めでたい魚です。



ブリ  
愛媛県はブリの養殖で全国2位を誇ります。宇和海沖で養殖する「戸島一番ブリ」などはブランド化されています。



媛スマ  
マグロでもカツオでもない全身トロの新たなスター。最高グレードは「伊予の媛貴海」です。

### 【一般のお客様からのお問い合わせ先】

愛媛県 えひめ水産応援プロジェクト オンラインライブレッスン窓口（ABCスタイル内）

TEL：03-6228-7701

MAIL：ehime@abc-style.co.jp