

平成 29 年 10 月 4 日

関係各位

“有田まちなかフェスティバル”～Big chef×有田焼 VOL. 1～ 和食料理界の至宝×有田焼

佐賀県有田町では、来る 11 月の 1 ヶ月間を中心に、第 3 回目となる“有田まちなかフェスティバル”を開催します。このイベントは、有田町の住民がそれぞれの得意分野を生かし、お客様をおもてなしするもので、今回は 65 のプログラムを展開します。

中でも、日本磁器発祥の地であり、日本磁器の歴史をけん引してきた有田焼と、自然豊かな佐賀・有田の食を、日本でも指折りの一流の和食料理人をお招きして開催する『和食料理人の至宝×有田焼』は、有田でしかできない特別なイベントです。

第 1 回目は、東京會館の和食総料理長で、「平成 25 年度 現代の名工」を受賞された鈴木直登氏が有田・佐賀の食材の力を存分に生かす和食を提供。ユネスコの無形文化遺産にも登録され、世界中から注目を集める“和食”と江戸時代・明治時代には世界にその名を轟かせ、その伝統を現在も守り発展させている“有田焼”。二つの日本文化の魅力を鈴木氏がどんな料理に仕立て上げるのか期待が高まります。



11 月 11 日 (土)・11 月 12 日 (日) 18:00～

料理人 鈴木 直登 氏

場所 DINNING 瑞 (有田町本町丙 833-4)

料金 20,000 円 (ドリンク付き)

定員 15 名様

申込み 有田観光協会 TEL : 0955-43-2121

鈴木直登 氏 プロフィール

東京會館の和食総調理長。

1953 年新潟県生まれ。1974 年より東京會館「日本料理八千代」に勤務。日本の伝統を次代につなぎ、日本の食文化と日本人の心を伝える料理人。2009 年東京都優秀技能者「東京マイスター (江戸の名工)」受賞、2013 年厚生労働省「卓越した技能者 (現代の名工)」表彰、2014 年文化庁長官表彰。「平成 25 年度 現代の名工」受賞。著書に「東京會館おせちと節句料理」(平凡社)がある。

現代の名工とは・・・

卓越した技能者を表彰することにより、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図るとともに、青少年がその適性に応じ、誇りと希望を持って技能労働者となり、その職業に精進する気運を高めることを目的としている。

(厚生労働省 HP より)

【お問い合わせ】

一般社団法人 有田観光協会 担当：山口、古田

TEL : 0955-43-2121 FAX : 0955-43-2100 ありたさんぽ <http://www.arita.jp/>