

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.2～ 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 2 回目は、和食の伝統は守りつつ、今の時代の和食を表現する和食界のスター、「銀座 六雁(むつかり)」の総料理長・秋山能久(アキヤマ ヨシヒサ)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として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”という二つの日本文化の魅力を、秋山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 24 日 (金)・11 月 25 日 (土) 18:00～

料理人 秋山 能久 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

「銀座六雁」秋山 能久 氏 プロフィール

1974 年茨城県出身。「割烹すずき」、「月心居」を経て、2004 年に東京・銀座「六雁」に入店。同店総料理長としてフルオープンキッチンを舞台に、伝統的な日本料理に今のエッセンスを伝えるプレゼンテーションを展開している。古典の日本料理を紐解き、郷土料理に込められたすばらしいメッセージを大切に進化させ、ここ六雁より発信していく。スペイン アリカンテの「世界最高美食会議」(2011 年)日本代表にて講演。著書「再創造する郷土料理」(旭屋出版 2012 年)。いばらき大使に就任(2014 年)。東急プラザ銀座、数寄屋橋茶房の料理監修。2016 年 5 月に開催された、有田焼創業 400 年事業「世界料理学会 in ARITA」のディレクターを務める。

【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/>