

料理界のワールドカップ日本代表 × 料理オリンピック銀メダリスト 一夜限りの饗宴 讃岐牛・オリーブ牛とさぬき食材『特別美食会』開催

穴吹エンタープライズ株式会社(本社:高松市、代表取締役社長:富岡徹也)が運営する高松国際ホテルは、国内外で活躍するシェフを招聘し、オリーブ牛の認知を広げる料理イベント「特別美食会」を2018年2月17日に開催します。

日本を代表するシェフに、香川が誇るブランド和牛「讃岐牛・オリーブ牛」を料理していただき、その新たな魅力を改めて地元香川の皆様に味わっていただきたいと、一夜限りのイベントを企画しました。

今回お招きしたのは、フランス料理界のワールドカップとも呼ばれる「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2019」の日本大会で優勝し、日本代表となった高山 英紀(たかやま ひでき)シェフ。

世界料理オリンピック2004に日本代表チームとして出場し、銀メダルを獲得した高松国際ホテルの松原 勉(まつばら つとむ)料理長とのコラボレーションで、オリーブ牛の他、香川の食材をふんだんに使用したスペシャルメニューに腕をふるいます。なかなか味わうことの出来ないトップシェフの饗宴を、どうぞお楽しみください。



メゾン・ド・タカ 芦屋
高山 英紀 料理長

高松国際ホテル
松原 勉 料理長

讃岐牛・オリーブ牛とさぬき食材「特別美食会」

- 日時: 2018年2月17日(土)
受付 17:30~ 開宴 18:00~
- 会場: 高松国際ホテル 新館2階 瀬戸の間
高松市木太町2191-1
- 料金: 15,000円(税込・フリードリンク付)
ノンアルコール希望の方は13,000円(税込)
- お客様のお問い合わせ先: TEL 087-831-7220
(9:00~18:00)
- 主催: 穴吹エンタープライズ株式会社、讃岐牛・オリーブ牛振興会



料理写真はイメージです。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 営業企画室 山本 千尋(やまもと ちひろ)
TEL. 070-3350-6708 FAX. 087-825-0557 E-mail: c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp



※高山英紀シェフ プロフィール

1977年 福岡生まれ。

1996年 東京にある井上旭シェフの【シェ・イノ】にて8年修行をし、フランス料理の基礎を学んだ。

2004年フランスに渡り、3ツ星レストラン「ラムロワーズ」、「レジス エ ジャックマルコン」で働き、肉の部門シェフを勤め2ツ星レストラン「ジル」で働いた後、帰国。

2007年 レストラン「ジル」の日本初店舗となるメゾン・ド・ジル 芦屋の料理長に就任。「ミシュランガイド関西 2015」にて5年連続となる一つ星獲得。

2013年10月に行われた「ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2015」にて、日本一になり日本代表に決定。「アジア・パシフィック大会 2014」において優勝する。

2015年1月にフランス・リヨンで開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2015」世界大会では世界5位、魚料理においては特別賞を受賞する。

2016年2月メゾン・ド・タカ 芦屋を総合プロデュースしてリニューアルオープン。

2017年 フランス外務省公認の世界ベストレストラン Top 1000においてメゾン・ド・タカ芦屋は世界34位に選ばれている。

2017年10月に行われた「ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本予選 2017」にて2度目の日本一になり日本代表に決定。

2019年1月にフランス・リヨンで開催される「ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2019」世界大会の切符を手にする。

穴吹エンタープライズ株式会社 (<http://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約840名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する

指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開

高松国際ホテル (<http://tkh.anabuki-enter.jp/>)

〒760-0080 香川県高松市木太町2191-1

TEL：087-831-1511（代表）

開業 1964年10月3日

