



もりおかベリー(アロニア) | 盛岡りんご | 黒平豆 | 行者にんにく | もりおか短角牛 | 津志田芋



熊谷喜八のフルコース料理で愉しむ

# 盛岡ブランド食材 紹介セミナー

完全  
予約制

# 11/15

水

## 12:00~15:00

(開場 11:30)

会場: **KIHACHI 青山本店**

〒107-0061 東京都港区北青山2-1-19

料金:フルコースお一人さま 3,000円(税込)



※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

ジャンルや常識にとらわれないことなく、吟味した素材のおいしさを最大に引き出すベストな方法を選ぶ。その発想こそが喜八流です。今回は、岩手県盛岡市で生産されている、盛岡ブランド食材の6品目が、喜八流フルコースへと生まれ変わります。会場では、フルコース料理をお楽しみ頂きながら、生産者による、盛岡ブランド食材のご紹介と、熊谷喜八シェフが手懸けた料理の解説をさせて頂きます。この機会に、是非、盛岡ブランドをお楽しみください。



プロフィール

## 熊谷喜八

(くまがい きはち)

kihachi kumagai

- 1946年 東京生まれ
- レストラン、パティスリーなどを全国で展開している「KIHACHI」の創業者。
- プロスパールモニターニエ杯を日本人として初受賞
- フランス アカデミーキュリネール日本支部正会員
- レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキージャパン会員
- 全日本司厨士協会 最高技術顧問
- 日本フードコーディネーター協会 顧問
- 全日本洋菓子工業会 理事
- 日本食生活文化財団「食生活文化賞 銀賞」受賞
- 厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受章
- 「黄綬褒章」受章

〈お問い合わせ・お申込み先〉

もりおかの食と農バリューアップ推進事業 事務局  
(株式会社JTB東北法人営業盛岡支店内)

電話 019-651-7474

メール m\_hatakeyama502@th.jtb.jp

担当: 島山

## 盛岡フェア 協力事業者様募集中

盛岡市では、もりおか短角牛もしくは盛岡りんごを活用し、期間限定のオリジナルメニューをご提供頂ける事業者様を募集中です。上記イベント会場内において、「盛岡フェア」概要のご案内や、サンプル食材のご提供等につきましてご説明をさせて頂きますので、この機会に是非、盛岡ブランドをご活用頂けますと幸いです。