イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフ初の一つ星を獲得 徳吉洋ニシェフ 凱旋帰国 先着30名限定ワインペアリングディナー開催

実施日:10月13日(金) 18時受付・18時30分開宴

株式会社ビオスタイル(本社:京都市下京区、社長:三浦達也)が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONは、1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」にて、イタリアで日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得した徳吉洋ニシェフのワインペアリングディナーを開催いたします。





イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフとして初の一つ星を獲得した徳吉洋二シェフが凱旋帰国。京野菜や京都の味を多彩なおいしさで表現した徳吉洋二シェフ監修の全8品特別コースと、自身がオーナーを務める「ALTER EGO(アルテレーゴ)」(東京・神保町)のソムリエ・松本時宙氏が厳選したワイン5種をペアリングでお楽しみいただけます。

■ [先着30名限定] シェフ徳吉洋二 凱旋帰国 ワインペアリングディナー

価格:25,000円(税サ込)

実施日時:10月13日(金) 18時受付 18時30分開宴

予約: https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve/

場所:1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

※限定数に達し次第販売終了となります。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677 e-mail: nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■メニュー内容 *食材の仕入れにより変更する場合があります

- 有機ミニトマトローストとモッツァレラチーズ えびのスープで
- ■スズキの鱗焼きと京野菜バーニャカウダ
- ■マグロのカラスミとアーモンドミルクバターのスパゲッティ
- 京小かぶのボッリート
- 鹿と発酵きのこ カシス(ブルーベリー)とノビルのグリル
- ■セメントと土 (TOKUYOSHIのDolce)



※イメージ



※イメージ

■シェフプロフィール

イタリア・ミラノ在住TOKUYOSHI オーナーシェフ/ERUTAN監修シェフ 徳吉 洋二(Yoji Tokuyoshi)



1977年鳥取県生まれ。18歳で故郷を離れ、東京の調理師専門学校卒業後、イタリアに渡る。モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」へ。わずか1か月でメニューの制作から料理を作るまで、すべてを手掛けるスーシェフとなり、当時ミシュラン一つ星だった同店を、2006年に二つ星、2012年に三つ星へ引き上げた。2013年に退職後、ミラノで自身のレストラン「Ristorante TOKUYOSHI(リストランテ トクヨシ)」をオープン。イタリアの食材と日本の文化をうまく融合させた料理は人気を呼び、2015年12月、日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得。2019年2月4日には、東京の神保町の路地裏に8席のレストラン「ALTER EGO(アルテレーゴ」がオープン。日本の食材をふんだんに使用し日本とイタリアのバランスを重視したミラノでは出会えない料理を提供している。

■ソムリエ・松本時宙氏のコメント

僕がペアリングを考える時にテーマなどは普段考えないのですが、一番は料理とワインの構成力、重さを合わすというか、ワインの構成力が料理を超えないように心掛けています。主役は料理なのでワインが主張し過ぎず、より料理が食べたくなるようなワインを選ぶように心掛けています。徳吉シェフの料理は透明感がありながらも旨味の要素が多く、そして余韻が長いものが多いので、クリアで出汁感の強いものや、葡萄の成熟からくるような旨味を持ったワインを合わせています。一番大事にしている事は料理が美味しく食べられる事が出来るワインを選んでいます。



■SDGsを実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、"人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、 無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現"に貢献するため、京阪グループにできうる 様々な活動を推進していきます。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/

BIOSTYLE PROJECT

■(株)ビオスタイルについて

(株) ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019 年12 月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングス(株)のグループ会社として、京阪グループが推進する "SDGsを実現するライフスタイル"を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、"信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」"というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677 e-mail: nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)