

福の島プロジェクト 福島応援団設立記念懇親会

洞爺湖サミット総料理長中村勝宏と

ふくしまの食材を使ったフランス料理の夕べ

皆さまお変わりなくお過ごしのこと、および申し上げます。平素は、格別のお引立てにあずかり、誠にありがたく、厚く御礼を申し上げます。

さて、私も福の島プロジェクトでは、来る3月22日木曜日、ホテルメトロポリタン エドモントで「洞爺湖サミット総料理長 中村勝宏とふくしまの食材を使ったフランス料理の夕べ」を開催することいたしました。FFCCフランス料理文化センター、ラキャラバン・ボナベティ、GBP(がんばっぺ)福島のご協力をいただき、エドモント中村勝宏名誉総料理長とふくしまの食材

の夢のようなコラボレーションが実現いたします。

今回は、福の島プロジェクト福島応援団設立記念懇親会を兼ねまして、おいしいものを召し上がっていただきながら、一人でも多くの方に「福島応援団」になっていただくとういう願いでございます。

皆さま何かとご多忙の折とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご出席いただけますよう、心からご案内申し上げます。

福の島プロジェクト 会長 小林 文紀

と き 平成24年3月22日(木)

開場18時30分 開会19時00分

ところ ホテルメトロポリタン エドモント

本館2階 万里

〒102-8130

東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

03-3237-1111(代表)

会 費 10,000円

主 催 福の島プロジェクト

主 管 NPO法人プロジェクト福島屋商店

協 力 FFCCフランス料理文化センター
ラ・キャラバン・ボナベティ
GBP(がんばっぺ)福島



名誉総料理長

中村 勝宏

Nakamura Katsuhiko

エドモント名誉総料理長

国内のホテルで修行後、フランス各地で研鑽を積む。1979年パリのレストラン「ル・ブルドネ」時代、日本人初のミシュランの一つ星に輝く。帰国し当ホテル開業とともに「フォーグレイン」の料理長を含め、統括調理長となる。

1994年常務取締役総料理長に就任。2005年1月名誉総料理長。2008年北海道洞爺湖サミット総料理長。2009年日本ホテル取締役就任。日本のフランス料理界の第一人者として様々な活動に精力的に取り組んでいる。

