

先着50名限定  
お土産付き



～栃木県主催 ランチクルージングイベント～

有名シェフ  
2名による

# とちぎの食材でライブキッチン

開催日時

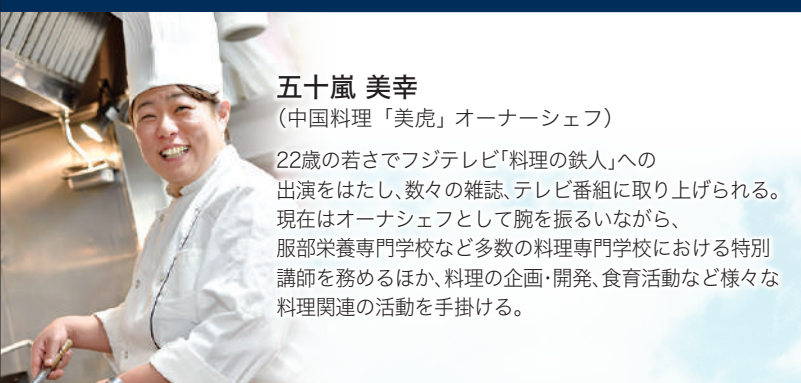
9/14(土)12時00分～14時10分  
(乗船受付11時30分～)

集合場所

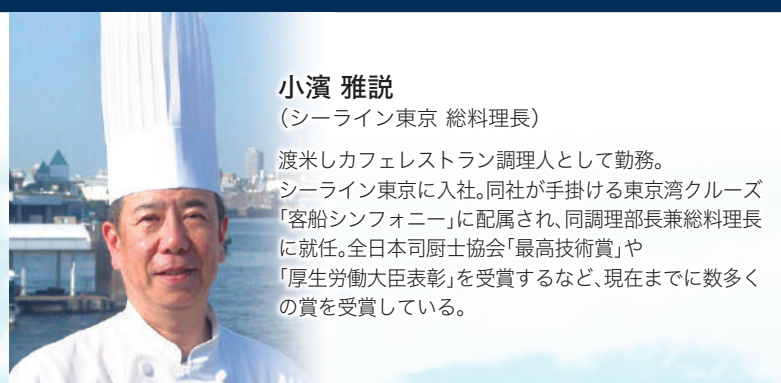
東京都港区海岸2-7-104「シーライン東京 日の出ふ頭営業所」  
ゆりかもめ「日の出駅」徒歩約1分／山手線「浜松町駅」南口 徒歩約12分



東京湾を航行する豪華客船を舞台に、有名シェフ2名による料理実演とトークショー、栃木県産の農産物を贅沢に用いたランチビュッフェを開催します。豪華客船での特別なクルージング体験をぜひお見逃しなく！



**五十嵐 美幸**  
(中国料理「美虎」オーナーシェフ)  
22歳の若さでフジテレビ「料理の鉄人」への出演をはたし、数々の雑誌、テレビ番組に取り上げられる。現在はオーナーシェフとして腕を振るいながら、服部栄養専門学校など多数の料理専門学校における特別講師を務めるほか、料理の企画・開発、食育活動など様々な料理関連の活動を手掛ける。



**小濱 雅説**  
(シーライン東京 総料理長)  
渡米しカフェレストラン調理人として勤務。シーライン東京に入社。同社が手掛ける東京湾クルーズ「客船シンフォニー」に配属され、同調理部長兼総料理長に就任。全日本司厨士協会「最高技術賞」や「厚生労働大臣表彰」を受賞するなど、現在までに数多くの賞を受賞している。

## 使用食材

食通の舌もうならせる匠の味「とちぎ和牛」、米の食味ランキング最高評価「特A」獲得の「なすひかり」、いちご王国の夏いちご「なつおとめ」など栃木県産農産物10種類以上。

## 参加費

(乗船費・イベント及びランチビュッフェ参加・お土産含む、税込)

大人 / 5,000円

小学生以下のお子様 / 3,000円

(未就学児のお子様の参加は無料ですが、お席及び飲食のご用意がない点、ご了承下さい。)

## 参加方法

下記宛に、電話・Mail・Fax のいずれかの方法にて、お申し込みください。

## 申込先・お問い合わせ先

「とちぎの食材でライブキッチン」事務局(ロケーションリサーチ株式会社内)  
Tel:03-5244-9484(平日10時～18時30分) Mail:ysegawa@location-research.co.jp Fax:03-5244-9484  
お申込者1名様につき、最大6名様までのお申し込みを承ります。  
MailもしくはFaxでお申し込みの方は、「お名前」「ご住所」「電話番号」「参加人数」をご記入の上、お申し込み下さい。  
お申し込みから3日間以内に事務局からご連絡致します。事務局から連絡がない際は、お手数ですが事務局宛にお問い合わせ願います。

## 申込締切

2019年8月30日(金)18時30分(申込が先着50名に達した時点で、申込を締め切らせて頂きます)

お預かりする個人情報は、事務局で厳重に管理し、「とちぎの食材でライブキッチン」に関するご案内以外には利用しません。

主催 / 栃木県農政部経済流通課

運営 / (一社)とちぎ農産物マーケティング協会