

信州のガレットと ワインの夕べ

信州産食材を使ったコース仕立てのガレットと
信州産ワインのマリアージュ

開催日 2016年 **11月9日** (水)

時間 18:00~20:00

会場 **ホテルメトロポリタン長野**

受付 17:30~

参加費 **8,800円**

メトロポリタン長野 総料理長の板花芳博氏プロデュースの信州産食材をふんだんに使ったコース仕立てのガレットと、マスターソムリエ高野豊氏セレクトの信州産シードル&ワインのコラボレーションディナー

※10月に開催された信州で食物を学ぶ学生を対象にした「第2回信州ガレットレシピコンテスト」の優勝レシピもコース内で提供されます。

第2回信州ガレットレシピコンテストグランプリ

メイン部門

信州きのこアスパラガスのマスタード炒めのガレット



デザート部門

ちょっと大人な信州アップルガレット
~サワークリームを添えて~



出演アーティスト



バイオリン・ピアノデュオ「シャルム」
[写真上]バイオリン 外山 陽子氏
(スズキ・メソッド音楽講師)

[写真下]ピアノ 中野 もと子氏
(倉沢音楽教室ピアノ講師)



結婚式、施設、病院などでのボランティア演奏、ホテルなどでのサロンコンサートを中心に時にはオーボエ フルート チェロなどを交えながらジャンルをこえた幅広い演奏活動をしています。また、それぞれ独自の演奏活動をしながら後進の指導も行っています。

「第2回ガレットレシピコンテスト」選考委員

11月9日はコンテストの総評も行います。



(株)サザビーリーグ
アイビーカンパニー 最高顧問
熊谷 喜八氏

1946年 東京生まれ。銀座の無国籍料理KIHACHIを始めとして、東京近郊を中心に、静岡、愛知、京都、大阪、福岡にカフェ、レストランを展開。和・洋・中などさまざまな食材・調味料を駆使し、ジャンルを飛び越えた「無国籍料理」の世界を展開する。詳しくはHPをご参照ください。
<http://www.kihachi.jp/profile/>



一般社団法人日本ソムリエ協会
マスターソムリエ
高野 豊氏

1951年 長野市生まれ。酒類関係で数々の肩書きを持つが、中でもソムリエ歴20年以上で、協会への功績が顕著であったシニアソムリエに贈られる名誉称号「マスターソムリエ」は特筆。研修会やワイン会などを通じ、全国各地でNAGANO WINEの素晴らしさを伝えていきます。法政大学経営学部経営学科卒業
株式会社高野総本店代表取締役社長
長野県原産地呼称制度管理委員会委員
北海道十勝原産地呼称制度管理委員会委員長



株式会社 ホテルメトロポリタン長野
総料理長
板花 芳博氏

1957年長野県安曇野市生まれ。1977年大阪辻学園日本調理師学校を卒業後、都内国内最老舗ホテルへ入社。1982年世界料理オリンピック団体の部に参加、銅メダル受賞、1997年長野県長野市「株ホテルメトロポリタン長野」開業と共に入社。信州食材を取り入れたメニューに定評がある。料理の基本を壊さず、確かなアイデアを加えた長野らしい地元の食材を生かす料理を心掛ける。2002年総料理長に就任、2016年現在に至る。

お申込み・お問合せ先

信州ガレット振興ガレットの夕べ事務局

TEL 026-235-3554

●お電話にてお申込みいただき、参加費を次の口座にお振込みください。

お振込先

八十二銀行 昭和通営業部 口座番号877250

信州ガレット振興会(シンシュウガレットシンコウカイ)

日穀製粉(株)本社(長野市南千歳1-16-2)直接販売

主催



信州ガレット振興会

信州ガレット振興会は、そばの一大消費地である長野県において、信州の風土にあったブランド食として従来のそば切りだけでなく新しい食べ方としてガレットを提案し、信州各地の様々な食材とコラボレーションしながら信州産そば粉の消費拡大と地産地消・旅消の推進を図るために立ち上げた団体です。

■参画団体

株式会社高野総本店 有限会社大西製粉 株式会社サンクゼール
(一社)信州・長野県観光協会 白馬商工会 長野商工会議所 茅野商工会議所
立科町商工会 日穀製粉株式会社 株式会社日本広告 (2015.6現在10団体)