

# PRESS RELEASE

報道関係者各位

2019年4月吉日  
秋田犬ツーリズム

～シェフたちが惚れ込む秋田の食材の魅力が満載～

## 秋北エリアの食材フェア 開催

2019年4月1日～6月30日（東京／4店舗）

秋田犬ツーリズム（秋田県大館市）では、秋北エリア（秋田県大館市、北秋田市、小坂町、上小阿仁村）の食材を使い、東京の一流シェフたちが魅力的な料理に仕上げ提供するフェア「～シェフたちが惚れ込む秋田の食材の魅力が満載～ 秋北エリアの食材フェア」を2019年4月1日から6月30日までの期間限定で開催中です。

自然あふれる北秋田は、秋田牛や比内地鶏、雪下野菜、枝豆、とんぶりなど、様々な食材の宝庫です。これまで、あまり知られていなかった食材に、ミシュランシェフを始めとした東京の名だたる料理人も注目しています。そこで、北秋田の食材に惚れ込んだ4人のシェフ、梨澤六郎（株式会社いらか 顧問）、後藤祐輔（「アムール」シェフ）、馬渡剛（「リストランテ ラチャウ」オーナーシェフ）、荒木栄朗（「キエチュード」オーナーシェフ）が、実際に現地を訪れ、自らの目で選んだ食材を使い、魅力的な料理に仕上げ、お客様に提供します。本期間中に4つの店をめぐる対象の料理を堪能した方は、抽選で、秋田旅行のほか、「曲げわっぱの弁当箱」「小坂ワイン」などプレゼントが当たるスタンプラリーも実施。

魅惑的な食材を使った美味しい料理を堪能し、4店制覇で秋田旅行のチャンスもあります。このまたとない機会に、ぜひ、秋北エリアの食材をお楽しみください。

【名称】～シェフたちが惚れ込む秋田の食材の魅力が満載～  
秋北エリアの食材フェア

【開催日時】2019年4月1日（月）から2019年6月30日（日）まで

【対象店舗】・フランス料理店「アムール」後藤祐輔シェフ

メニュー：秋田牛フィレ肉のポシェ 香る比内地鶏のコンソメと供に  
(1万5000円のコースの一部でご提供)

・日本料理店「いらか 銀座店」梨澤 六郎シェフ

メニュー：枝豆饅頭 新筍、人参・秋田牛フィレ肉の朴葉焼き  
(1万2000円の秋北懐石の一部でご提供)

・フランス料理店「キエチュード」

メニュー：秋田牛しんたまのロースト 春野菜の庭園仕立て  
(5600円のコースの一部でご提供)

・イタリア料理店「リストランテ ラチャウ」

メニュー：朝どれ枝豆のトロフィエ ゴルゴンゾーラソース（単品1800円でご提供）

【主催】秋田犬ツーリズム

【報道関係者からのお問合せ先】「秋北エリアの食材フェア」広報事務局 株式会社リリオ  
担当：仁地（にんち）連絡先 090-2226-6459 ninchi.mikito@lirio.biz

# PRESS RELEASE

～シェフたちが惚れ込む秋田の食材の魅力が満載～  
秋北エリアの食材フェア

## <対象店舗概要>

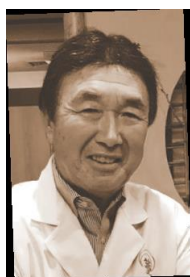
### ■ フランス料理店「アムール」 東京都渋谷区広尾 1-6-13 TEL 03-3409-1331



後藤 祐輔（ごとう ゆうすけ）シェフ

1979年東京都生まれ。専門学校卒業後、アルザスの当時3ツ星店だった「オ・クロコディル」で修業。帰国後、「銀座レカン」でフランス料理の基礎を学び、25歳で再渡仏。星付きレストランなどで研鑽を積む。帰国後、「カンテサンス」「エキュレ」などを経て、2012年、「アムール」のシェフに就任。わずか半年でミシュラン1つ星を獲得。以後7年連続で維持する。

### ■ 日本料理店「いらか 銀座店」 東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コアビル B2 TEL 03-3574-1707



梨澤 六郎（なしざわ ろくろう）シェフ

1946年東京都生まれ。株式会社いらかに入社後、大阪の日本料理店「北大和」、続いて京都の「北大和」で修業を重ね、再びいらかに戻り料理部長に就任。服部調理師専門学校講師などを経て、いらかの社長に就任。現在は顧問として料理を担当。

### ■ フランス料理店「キエチュード」 東京都台東区東上野 3-35-1 TEL 03-5826-8995



荒木 栄朗（あらか ひでお）シェフ

1981年熊本県生まれ。専門学校を卒業後、熊本全日空ホテルに入社。2002年、エコール辻フランス校を卒業。南仏の2ツ星店「クロ・ドゥ・ラ・ヴィオレット」で修業し、2003年にひらまつに入社後、パリ店にて、シェフドパルティを務める。その後、カナダやウクライナやモロッコで修行しながら世界を旅した後、2014年、エスキスに入社。2015年に「キエチュード」を開店。

### ■ イタリア料理店「リストランテ ラチャウ」 東京都港区芝浦 2-16-7 中野第三ビル B1 TEL 03-3451-3725



馬渡 剛（まわたり つよし）シェフ

1972年東京都生まれ。専門学校を卒業後、プリンスホテルに入社。27歳の時イタリアに渡り、ミシュラン1ツ星店「ラチャウ・デル・トルナヴェント」で約4年半修業。帰国後は、ウエスティンホテル東京や神楽坂のイタリア料理店「カルミネ」での修業を経て、2007年「リストランテ ラチャウ」をオープン。ほかにもトラットリアなど4店を展開。

---

【報道関係者からのお問合せ先】「秋北エリアの食材フェア」広報事務局 株式会社リリオ  
担当：仁地（にんち）連絡先 090-2226-6459 ninchi.mikito@lirio.biz

# PRESS RELEASE

～シェフたちが惚れ込む秋田の食材の魅力が満載～  
秋北エリアの食材フェア

<スタンプラリー概要>

## 4つの店で旬の食材を堪能して秋北エリア周遊ツアーを当てよう!

4店すべてを期間内に制覇した方に抽選で下記のプレゼントをご用意。実際に秋北エリアを訪れるツアーでは、おいしい食材を召し上がっていただくほか、地元でしかできない自然や文化に触れる体験もしていただけます。

【応募受付期間】2019年4月1日（月）～6月30日（日）必着

【プレゼント】秋北エリア周遊ツアー（2泊3日）にご招待（2組4名様）

曲げわっぱの弁当箱（1名様）

比内地鶏の炊き込みご飯の素と阿仁みその詰め合わせ（3名様）

小坂ワイン（3名様）

こはぜとほおずきのコンフィチュール詰め合わせ（3名様）

【応募方法】各店舗押印のスタンプ4個を集めて、必要事項をハガキに記入し応募してください。

専用のハガキで一人様1回とさせていただきます。

アンケートへのご協力もお願いいたします。

【抽選】厳正な抽選の上、当選者を決定します。

【当選発表】商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご当選者の住所やご連絡先等に不備があり、賞品がお届けできない場合には

当選を無効とします。

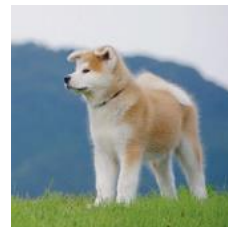


※写真はイメージです

秋田犬ツーリズムとは

2016年に秋田犬の発祥の地である大館市や北秋田市、小坂町、上小阿仁村の連携によって設立された地域連携DMO。マーケティングに基づいた稼ぐ仕組みを構築しながら、地域観光資源のブランド化や情報発信、戦略的立案をしてインバウンド等の誘客を図る。

一般からの問合せ：070-2020-3085 [info@visitakita.com](mailto:info@visitakita.com)



【報道関係者からのお問合せ先】「秋北エリアの食材フェア」広報事務局 株式会社リリオ

担当：仁地（にんち）連絡先 090-2226-6459 [ninchi.mikito@lirio.biz](mailto:ninchi.mikito@lirio.biz)