

石見銀山で 食の未来を 考える一日。

山形の大人気レストラン、アル・ケッチャーノ奥田シェフがやってくる!

2013年9月15日(日)

開催場所 / 石見銀山大森町 町並み交流センター
(群言堂本店より徒歩5分)

■ 群言堂25周年記念イベント

映画「よみがえりのレシピ」上映会

奥田シェフ主演、在来作物と種を守り継ぐ人々の物語。

時間 / 一回目 10:00 ~ 11:30 二回目 13:00 ~ 14:30

料金 / 大人 1,000円 子供(高校生以下) 500円

■ 群言堂お母さん文化研究会特別イベント

奥田政行氏トークイベント「奥田シェフの肉じゃが」

奥田シェフが考える家庭の味について、そこから発展して地域食材の事、ご自身の「食」に対する想いなどをお話し頂きます。

時間 / 15:00 ~ 17:00

料金 / 2,000円 (定員120名)



■ 主なテレビ出演
2006年 情熱大陸
2011年 ソロモン流

■ 著書
2009年 奥田政行の食材スーパーハンドブック 「おいしさ鮮度」が一目でわかる天才シェフの目利き 小学館
2009年 田舎町のレストラン、頑張る。山形・庄内 マガジンハウス
2010年 人と人をつなぐ料理・食で地方はよみがえる 新潮社
など他多数

アル・ケッチャーノ 奥田 政行 氏

地元の農業生産者と連携し地域を活性化させた地産地消の第一人者

鶴岡の高校を卒業後、東京にてイタリア料理、フランス料理、フランス菓子とイタリアンジェラートを修業。25歳で帰郷し、ホテルの料理長や農家レストランを経験したのち、2000年3月、地元食材で作るイタリア料理の店「アル・ケッチャーノ」を、2007年7月には、カフェ&ドルチェをメインとする「イル・ケッチャーノ」をオープン。ハンガリーやアメリカのホテルでフェアを開催するなど、独創性に富んだ料理は、海外でも高い評価を得ている。現在、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を務めるほか、庄内浜文化伝道師マスターにも認定されている。銀座にある山形県アンテナショップの2Fに山形県の食材で作るイタリア料理の店「ヤマガタ サンダンドロ」をオープン最近では、東京駅構内にパスタの専門店や東京スカイツリー、ソラマチでのラ・ソラシドをプロデュースする。

■ 他郷阿部家主催イベント

奥田シェフの出張レストラン in 阿部家の台所

島根の地域食材を使って、アル・ケッチャーノの出張レストラン。築230年の武家屋敷、他郷阿部家の空間でお楽しみ頂けます。

日時 / 9月15日(日) 12:00 ~ 14:00

場所 / 他郷阿部家(群言堂本店より徒歩2分)

料金 / 5,000円(定員40名) ※予約制、他郷阿部家にご連絡ください。

お申し込み先 / Tel. (0854) 89-0022

25
群言堂

●イベントのご予約は群言堂石見銀山本店にて、お電話・メール・店頭で受け付けいたします。

Tel: (0854) 89-0077 e-mail: shop@gungendo.co.jp

営業時間 10:00~18:00 [無休] 但し、年末年始及び臨時休あり ○詳しくは群言堂HPをご覧ください。

【ウェア・雑貨・カフェ・ランチ】

