

報道関係各位

東京ドームホテル特別企画
第 14 回「夏の特別賞味会」
野崎洋光、下村浩司、鎌田昭男
～三巨匠による食の饗宴～

2017 年 4 月 吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：萩原実）は、2017 年 8 月 1 日（火）に、**野崎洋光、下村浩司、鎌田昭男 ～三巨匠による食の饗宴～**と題し、「夏の特別賞味会」を開催いたします。本賞味会は、毎年 8 月に開催している食のコラボレーションイベントで、当ホテル総料理長 鎌田昭男が、様々なジャンルで活躍する食の巨匠とともに美食の饗宴をお贈りしています。

今回は、アテネオリンピック野球日本代表チームの総料理長を務め銅メダルへと導いた陰の功労者「分とく山」総料理長 **野崎洋光氏**、お客様のリクエストに旬の素材で応える日本フランス料理界のエキスパート「エディション・コウジ シモムラ」オーナーシェフ **下村浩司氏**といった豪華共演者と共に饗宴を盛り上げます。3 名の巨匠が独自の技法を活かした個性豊かで本格的なコース料理をお楽しみいただけます。

また、TV・CM 出演のほか講演会の開催等、多方面で活躍中の“日本のワインブームの立役者”ソムリエ **田崎真也氏**を案内役としてお迎えし、各シェフの料理をより引き立たせるため、田崎氏が厳選したこだわりのワインをご提供いたします。

東京ドームホテル特別企画
第 14 回「夏の特別賞味会」
野崎洋光、下村浩司、鎌田昭男
～三巨匠による食の饗宴～

- | | | | | |
|---------|---|---|-----------|----------|
| ■日 | 時 | 2017 年 8 月 1 日（火） | 受付 18:00～ | 開宴 18:30 |
| ■会 | 場 | 東京ドームホテル B1 階 大宴会場「天空」 | | |
| ■内 | 容 | 野崎洋光氏、下村浩司氏、鎌田昭男が織り成すコース料理の賞味会 | | |
| ■案 | 内 役 | ソムリエ 田崎真也氏 | | |
| ■料 | 金 | お一人様 25,000 円（お料理、お飲み物、サービス料、消費税込み） | | |
| ■予 | 約 | 東京ドームホテル 公式ウェブサイト
http://www.tokyodome-hotels.co.jp/sankyoshou
2017 年 6 月 1 日（木）11:00～予約受付開始 | | |
| ■お問い合わせ | バンケットセールス部 イベント事務局
TEL. 03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00） | | | |

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61
TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153
URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同PR

PR アカウント本部 9 部 大須賀／長瀬
〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル
TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360

1/2

【三巨匠のご紹介】

◆「分とく山」総料理長 野崎洋光

1953 年福島県出身。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5 年間の修行を経て八芳園に入る。80 年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。89 年に西麻布（現在は南麻布）「分とく山」を開店し総料理長に就任。2004 年アテネオリンピックでは、長嶋茂雄監督の依頼により野球日本代表チームの総料理長を務める。現在は総料理長として 4 店舗を統括。雑誌、TV 等各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。



◆「エディション・コウジ シモムラ」オーナーシェフ 下村浩司

1967 年茨城県出身。22 歳でフランスに渡り「ベルナール・ロワゾー」「マーク・ヴェラ」「ギイ・サボワ」などの三ツ星を中心に 8 年間研鑽を重ね帰国。2007 年に六本木「エディション・コウジ シモムラ」をオープン。（現ミシュランガイド東京二ツ星）。日本航空の国際線ファーストクラスの機内食や JR 九州クルーズトレイン「ななつ星」のデザートを担当。オリジナルのテーブルウェアのブランド「SIMON」を立ち上げる。また、シンガポール、バンコク、コペンハーゲンでのイベント実施やシンポジウムでの講演等、活動の場を世界へと広げている。茨城県大使、茨城県常陸太田市大使任命。



◆「東京ドームホテル」総料理長 鎌田昭男

1943 年茨城県出身。71 年渡欧。「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーランド・ミュージアン」等で修業。帰国後、六本木「オー・シュヴァール・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ポワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。86 年、フレンチブームの中、「ホテル西洋銀座」の総料理長に就任。同ホテルにて、イタリアンレストランをオープンさせるという先見の明を発揮。2000 年に「東京ドームホテル」調理統括シェフ、01 年取締役 総料理長に就任。07 年にはフランス農事功労章シュヴァリエ受章。12 年調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞。13 年卓越した技能者（現代の名工）受賞。



【案内役】

◆ソムリエ 田崎真也

1958 年東京都出身。77 年渡仏。80 年に帰国後、第 3 回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝（83 年）を皮切りに、数々のコンクールにて入賞。95 年、第 8 回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人初の優勝。96 年、（有）サンティール（田崎真也個人事務所）発足、銀座（現在は愛宕山）にて田崎真也ワインサロンを主宰。99 年にはフランス農事功労章シュヴァリエ受章、仏・ボルドー市よりメダル受章。2008 年農林水産省の食糧自給率向上推進委員に就任、同年卓越した技能者（現代の名工）受賞。11 年春の褒章「黄綬褒章」受章。16 年日本ソムリエ協会会長就任。

