

# 第12回 食材研究会

## 味力満載「大分」

2013年9月25日(水)・26日(木)

○18:00 開場 ○18:30～開宴

フリードリンク付 お一人様 12,000円 (食事・税金・サービス料含む。)

フリードリンク:ビール・紹興酒・ワイン・焼酎・ソフトドリンクを用意しております



Yuji Wakiya

大分県は食材の宝庫・・・

豊後水道の激しい潮流にもまれた海の幸。

雄大な自然が育んだ山の幸。

近年ではかぼすを餌に使用した

「かぼすヒラメ」や県内随一のブドウ生産地

安心院でつくられたワイン等、新たなブランド

食材も登場しています。

それらの素晴らしい大分の恵を

アイアンシェフ脇屋が厳選し

二夜限りの特別なコースをご用意します。

至福のひとつときをお楽しみください。



### ●かぼすヒラメ

養殖ヒラメ生産量日本一の大分県が自信を持ってお届けする「かぼすヒラメ」。エサに大分特産のカボスを使用した新しいブランド魚です。カボスの香り成分「リモネン」が肝とえんがわに蓄積し、肝は独特なくさみが抑えられ、えんがわは適度な脂肪分になり、さっぱりとした味わいになります。「さっぱり」、「スッキリ」、「くさみが無い」が特徴で、料理人からも高い評価を受けています。

【協力:「The・おおい」ブランド流通対策本部  
大分県カボス振興協議会】



### ●ワイン

「安心院葡萄酒工房」は、2001年のオープン以来、地元のブドウ生産農家とともに良質なブドウの生産と芳醇なワインの醸造に取り組んでいます。ゆたかな味わいの赤をはじめ、フルーティーな香りが特徴の白、濃厚な味わいのデザートワインまで豊富なアイテムが揃います。また、国内ワインコンクールにおいて部門最高賞ほか多数の受賞歴があり、その味わいと品質の高さには定評があります。

【協力:三和酒類株式会社 安心院葡萄酒工房】

蓮双庭 ダブルズ・ロータスガーデン

総料理長 脇屋友詞

1958年北海道札幌生まれ。1996年トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。2001年Wakiya一笑美茶楼をオープンし、上海料理の技を軸とした洗練された料理で日本の中国料理界を牽引。近年は食を通じた国内外のチャリティー活動にも積極的に参加している。2010年には厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)を受章。2011年東京・赤坂に新店Turandot臥龍居、Wakiya迎賓茶楼をオープンし、四店舗のオーナーシェフを務める。

お申込み・お問合せ



蓮双庭

W's Lotus Garden

チャイニーズレストラン

ダブルズ・ロータスガーデン(蓮双庭)

福岡市博多区博多駅東2-7-27 八仙閣本店ビル2F

tel.092(411)4188

お申込みはお電話・FAXまたは、店頭で承ります。詳しくは、裏面をご覧ください。