

2023年9月25日

ルネッサンス リゾート オキナワ

沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2

報道関係各位

【10月3日（火）開催】
吉野建シェフの美食会 開催
～県内ホテルシェフが多数参加！～



ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）では、10月3日に、沖縄レオサプライ株式会社主催にて、国内の多数のレストランをプロデュースするフレンチのシェフ、吉野建氏を迎えて県内のシェフを対象に美食会を開催いたします。

当日はフランス、欧州の食材を使い、吉野シェフが素材の特性や使い方、考え方を調理デモンストレーションを行いながら、参加者と共有いたします。

県内料理人の育成およびシェフの交流、技術向上につながるイベントで、すでに県内ホテルの総料理長やレストランシェフより多数の参加申し込みをいただいております。

本イベントにつきましてぜひご取材頂き、広くお知らせいただければ幸いです。

— 記 —

■吉野建シェフの美食会

【内 容】フランスおよび欧州の食材を中心に構成し、吉野シェフの視点で素材の特性や使い方、考え方を、調理デモンストレーションを通して参加者と共有します

【開催日】2023年10月3日（火）

13：30

受付開始

14：00～17：00

第1部 吉野シェフによる調理デモンストレーション

第2部 吉野シェフを囲んで試食会

【場 所】ルネッサンス リゾート オキナワ 2階 レストランフォーシーズン

【吉野建シェフ(YOSHINO TATERU)】

1952年生まれ、鹿児島県出身。

1979年渡仏。ジョエル・ロブションが率いるパリ「ジャマン」をはじめ数々の名店で修行後、1989年小田原に「ステラマリス」、1997年パリに「STELLA MARIS」を開店。2006年から2012年まで「STELLA MARIS」がフランス版ミシュランで星を獲得。2007年スイス・ダボス会議にて料理長を務める。2008年東京・銀座に「レストラン タテル ヨシノ」をオープンし、翌年ミシュランの星を獲得。現在は国内で多数のレストランをプロデュースするなど、日本でのフランス料理界における草分け的存在。

* * *

◎ご取材ご希望の場合は、事前に下記宛にご連絡くださいますようお願い申し上げます。

【連絡先】 a-koshida@hpd-c.co.jp または Tel.098-964-5681（企画広報直通）

担当：越田・喜久本

以上

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報 越田淳子 喜久本千賀子

TEL：098－964－5681（直通） FAX：098－965－5011

〒904-0416 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2 <https://renaissance-okinawa.com>