



カルマオーナーシェフ
猿渡 正田 Masaoji Saruwatari

fucigami. ナン
瀬上 兼督 Kenoku Fuchigami

Ristorante Ogawa ナン
小川 洋行 Hiroyuki Ogawa

東京・銀座ラベッタラ・ダオチアイ・オーナーシェフ
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート Ristorante ARCO 監修
落合 務 Tsutomu Ochiai

東京 麻布ヒルトン・スモキオナーシェフ
鈴木 弥平 Yabei Suzuki

ヒュー!日向 食の祭典
Recipe of destiny

運命のレシピ

5人の一流料理人によるこの日だけの共演

入場無料 2023.9.2 sat
Open 15:00 ~ Close 20:00
あくがれ広場【日向市駅前交流広場】

シェフ料理 提供時間 15:30~19:30



同時開催
日向市の食材が盛り沢山!
まるごと日向の食と物産市
地元ブースはチケット無しで購入できます
地元食材を使った美味しい屋台や特産品販売も!
特産品が当たる抽選会開催!

9月6日
へべすの日
PRイベント

へべす大使 coba 〈限定 300杯〉
COBAR へべすのスプリッター
※ノンアルコールもあります
未成年者の飲酒及び飲酒運転は法律で固く禁じられています **300円**

チケット情報
チケットには地元ブースで使える**100円割引券付き!**

発売開始日	7月21日(金)~	8月8日(火)~
販売所	・道の駅日向 ・道の駅とうごう ・海の駅ほそしま ・東郷町商工会	・まちの駅とみたか物産館 ・イオン宮崎店 ・イオン南宮崎店 ・イオン延岡店 ・イオン日向店

チケット 500円
1,000円

日向市出身のパレエダンサー
西島数博さんも
ステージイベントに登場!

coba x
落合 x 鈴木
トークショー & ミニライブ

地元出演
小田加奈子 (歌手)

【チケット注意】 シェフの料理は全てチケット制での販売です
*シェフ料理販売ブースでチケットと料理を引換えます
*チケットの変更や取り消しはできませんので、ご了承ください
*チケット毎に①15:30~17:30、②17:30~19:30の2つの交換時間があります
*シェフ料理交換時間を確認し、シェフ料理販売ブースにお並びください
*前売券と当日券を販売します。食数限定ですので、確実に購入したい方は前売券をお求めください



落合 務

Tsutomu Ochiai

東京・銀座
ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
オーナーシェフ
日本イタリア料理協会
名誉会長

予約の取りにくい店で有名な東京・銀座イタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ。日本人向けに生魚を使ったカルパッチョを考案など、日本イタリア料理界の先駆者として知られている。令和2年「黄綬褒章」受章。現・日本イタリア料理協会名誉会長。



鈴木 弥平

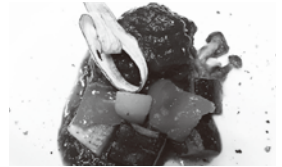
Yahei Suzuki
ピアットスキオーナーシェフ
イタリア料理協会
実行委員長

19歳でイタリア料理の道へ。平田勝シェフに師事。1992年：イタリアへ1年間イタリア料理留学。その後、シチリア、トスカナ、リグーリア、ピエモンテなど各地で研鑽を積む。2002年：独立して「ピアットスキ」を開業し、伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材の持ち味を活かした料理を提唱。2007年「ミシュランガイド東京」版発刊以来、一つ星を獲得し続ける。

日本を代表するオールイタリアンシェフ考案！ この日だけのスペシャルメニュー



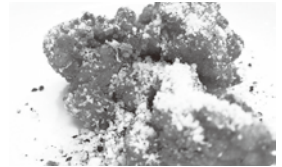
細島獲れキハダマグロの
シチリア風ビーペリガテー
マグロをトマトで煮込んだシチリア
風バスタ



宮崎牛のラゲー
へべすカポナータ添え
野菜と一緒に柔らかく煮込んだ宮
崎牛と一緒にへべすの酸味と香りを
楽しんでいただける一品



塩漬け日向豚と
宴の彩りベーコンのリゾット
塩漬けにした豚の旨みとベーコンの
香りが楽しめるリゾット



みやざき地頭鶏の
カチョエペベ
地頭鶏をカツにしてシンプルにチー
ズと胡椒で!



細島獲れアオリイカの
インズイミーノ
日向のアオリイカをトマト、野菜で煮
込んで風味豊かに仕上げたイタリア
トスカナの郷土料理



日向産へべすの
クリームチーズケーキ
へべすの爽やかな酸味とクリーム
チーズの相性抜群!



小川洋行
Hiroyuki Ogawa
Ristorante Ogawa
オーナーシェフ
イタリア料理協会
実行委員

「リストランテ・ベネチア」で約7年間修業。笹塚「サルサツカ」で約4年間シェフを務める。渡伊し、ミラノ5つ星ホテル「Hotel principe di savoia」、「La Gritta」、「sotto vento」、「Gli Amici」、「Giardino」などで修業。2008年「リストランテ・ベネチア」のシェフに就任。2013年10月「Ristorante Ogawa」をオープン。



淵上兼督
Kentoku Fuchigami
fucigami.
シェフ

九州イタリア料理協会A.C.C.I.K会長。イタリアソムリエ協会AIS副会長(ワインソムリエ、オーブオイルソムリエイタリア国家資格AIS所持)2015年ミラノ万博イデンディタゴローゼにてアシスタント出演、リストランテサドレルにてコラボレーションディナー参加。2018年より、福岡市博多区上川端町にてレストラン「fucigami.」のシェフを務める。地元グルメ誌や地元TV各局のグルメコーナーなど出演多数。



猿渡正臣
Masaomi Saruwatari
イタリアン
レストラン
カルマ
オーナーシェフ

調理の専門学校を卒業後、リゾートホテルでフレンチ、イタリアンを学ぶ。イタリアのICIFでピエモンテの料理を学び、トリノオリンピックのホテルグルリアスコ、サルデーニャLe meridien chialagunaで研修。トスカナでAISのソムリエの資格を取得し帰国。ホテルセキアのレストランの料理長を11年勤め2021年にイタリアンレストランカルマをオープン。



coba
アコーディオニスト
作曲家

18歳でイタリアに留学。在学中にCMA世界アコーディオンコンクールで東洋人として初優勝。欧州各国でのCDリリース、ギリシャでのチャート1位獲得など世界の音楽シーンに影響を与え続けている。アコーディオンのイメージをポップミュージックの世界で大きく変え、今日まで手掛けた映画、舞台、テレビ、CM音楽は500作品を超え、作曲家として演奏家やオーケストラへの委嘱作品でも高い評価を得る。2023年6月全国ツアー「coba tour 2023 サムライアコーディオン 弾きすて御免!」ファイナル公演を宮崎で終了。フラムコギタリスト沖仁とのユニット[cokiba]など今年も新たなプロジェクトを展開中。



COBAR へべすのスプリッツァー
スプリッツァーは、イタリアで大流行りの食前酒(アペリティーヴォ)です。白ワインとイタリア産のパープリキュールをソーダで割り、日向特産の柑橘「へべす」をトッピングしたcobaオリジナルレシピの一品。お酒が強い方は加減もできますのでお気軽に。ぜひ一度お試しください。

ステージスケジュール

15:00 オープニング

15:20 地元出演者

15:40 地元出演者

16:00 小田加奈子ステージ



16:35 もちまきタイム

17:20 地元出演者

17:40 地元出演者

18:00 coba×落合シェフ×鈴木シェフ
トークショー&ミニライブ

18:45 西島数博×市長トークショー

19:20 cobaミニライブ

※出演時間は予定であり、ステージの進行上、前後する場合があります

駐車場

※トライアル様・ながの屋様・ドラッグストアコスモス様等への駐車はご遠慮下さい。
※駐車場台数に限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

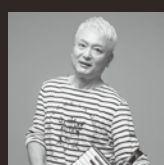


音楽とダンス DE
運命のレシピ
2023.9.3sun 日向市文化
交流センター
大ホール
開場15:00 開演16:00

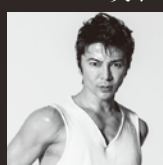
チケット好評発売中!!

前売券:全席指定席 6,000円
(当日券:全席指定席 6,500円)

お問合せ先 0982-54-6111



coba



武田真治



西島数博



古澤巖



落合務

詳しい
イベント情報
はコチラから

公式HP



facebook

