

# 新春特別企画



ザライ  
坐来大分×新宿高野コラボ教室

## 『温泉だけじゃない！ 美味しい大分を 堪能する会』

大分県は温泉の街として有名ですが、美味しい食材の宝庫でもあります。今回お届けする大分より直送の美味しい関あじなどの新鮮な海の幸や豊後牛などの山の幸、今が旬のゼリーのような食感の柑橘“サンセレブ”や“デコポン”その他デビューしたてのいちごの新品種“ベリーツ”などをお楽しみいただきます。

坐来大分の安心院総料理長とタカノフルーツパーラーの森山チーフによる講義とこの日だけの特別コースでおもてなしいたします。

どうぞ大分の魅力をごゆっくりご堪能ください。\*天候等により一部メニューの変更等がございます。



日程 2018年1月13日(土)

時間 12:00~14:00 \*受付開始 11:30~

参加人数 28名様 \*受付順とさせていただきます

会場 坐来大分 \*東京都中央区銀座 2-2-2 ヒューリック西銀座ビル 8F

会費 税込 10,800円 (本体価格 10,000円) \*現金のみ \*ウェルカムドリンク、おみやげ付

お申し込み・お問い合わせ 坐来大分 TEL.03-3563-0322  
受付時間 11:30~22:00

## メニューと企画内容のご紹介

アンテナショップ坐来大分だからこそお伝え出来る大分の美味しい情報とともに、大分自慢の逸品をご賞味頂きます。タカノフルーツパーラー森山チーフによる大分県産フルーツを使ったコラボ企画限定パフェもお楽しみに！

※天候等により一部メニューの変更がございます。

### ○香信・冬菇・花冬菇、大分乾しいたけ三種の食べ比べ

質量ともに日本一の大分県産品。最高級品の花冬菇をこの日特別に。



### ○当日朝の「関あじ関さば」のお造り

大分で朝の → お昼に銀座。どこよりも新鮮な本物のお造りを。坐来大分安心院総料理長がおお客様の目の前で実演します。



### ○おおいた豊後牛の炭火焼き

平成29年「内閣総理大臣賞※」に輝いた日本一の豊後牛をどうぞ。

※第11回全国和牛能力共進会



### ○「黄飯」など大分の郷土料理

大分の歴史や文化を体感して頂ける郷土料理をご用意します。



### ○大分の柑橘食べ比べ

江戸時代から最新の品種まで、様々な大分の柑橘をご賞味頂きます。



### ○コラボ企画限定パフェ

「大分県産いちご新品種『ベリーツ』&ゼリーオレンジ『サンセラブ』」

森山チーフがこの日のために考案した、この日しか食べられない特別なパフェ。フルーツカット技術の実演とともに楽しみ下さい。

この他のメニューやプレゼントもお楽しみに！



## 講師のご紹介

**安心院 淳**(あじみ すなお)

【坐来大分 総料理長】

1967年大分県日田市生まれ。博多・日本料理「とり市」、神戸・「東京 田村」等を経て、2011年坐来大分入社。2014年総料理長に就任。



**森山 登美男**(もりやま とみお)

【タカノフルーツパーラー新宿本店

フルーツクチュリエ】

実家が営む青果商に携わった後、1978年株式会社新宿高野に入社。タカノフルーツパーラー新宿本店のカウンターチーフとして、パフェをはじめ数々の商品開発を手がける。現在、メニュー開発の総責任者。新宿高野主催の「フルーツスイーツクッキング教室」などの講師も務めている。書籍やメディアの露出多数。

