

一夜限りのディナーイベント

【魚まち食紀行～黒潮からの贈り物～】



概要

東急ホテルズシェフ×紀北町地域おこし協力隊による
魚まちの豊かな魚介類を用いた調理実演と特別フレンチフルコース

開演日時 11月13日（金）18:30～ ※要予約

場 所 ゆうがく邸（紀伊長島駅から徒歩3分）

定員 20名 ※定員を超えた場合は抽選になります。
(11/5締切)

参加費 おひとり様 5,000円（食材費等）

※ドリンクは『銚子川の水』をご用意しております。

※18歳以上、1組3名様まででお願いいたします。



ゆうがく邸

ご予約・お問い合わせ



0597-46-3115



0597-47-5906

フォーム
QRコード



紀北町役場商工観光課 地域おこし協力隊 小川勝己



吉祥寺エクセルホテル東急 料理長 小川勝哉

- 1969 年 神奈川県横浜市生まれ
- 1988 年 調理師専門学校 国内フランス料理レストランで修行後、フランスに渡りル・コルドン・ブルー本校、INFATH 等で研修の後帰国する
- 1991 年 株式会社プリンスホテルに入社 赤坂プリンスホテル勤務後、新横浜プリンスホテルのオープニングに参加
- 1997 年 現・横浜ベイホテル東急に入社
- 2005 年 宴会キッチンや各レストランシェフを経てメインダイニング「カフェトスカ」のシェフに就任

- 2014 年 食材王国みやぎ大使（※）受嘱
宮城県のフェア開催のほか登米市産のお米を供するなど、PR 活動に貢献したことが評価され委嘱が決定された。
- 2016 年 ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター 受嘱
10 年以上にわたるニュージーランドフェアの開催などを通じニュージーランド産牛肉とラムの魅力により多くの方に伝えたことが評価された。
エグゼクティブエキスパート シェフに就任
- 2019 年 赤坂エクセルホテル東急料理長に就任
- 2022 年 吉祥寺エクセルホテル東急料理長に就任
食材の美味しさを最大限に生かした料理スタイルが、多くのゲストより共感を得ている。
- （※）食材王国みやぎ大使
宮城県の食の魅力を、宮城米を中心としたさまざまな県産食材のPRを委託するもの。

紀北町地域おこし協力隊 小川勝己

- 2024年 大学卒業後、紀北町地域おこし協力隊に着任。
魚まち（西長島）地区の活性化・体験メニューの造成が業務の中心。
古道魚まち歩観会の方々とも協力しながら活動しており、今までに、子ども水族館・干物教室・練り物作り体験・長島城跡（城腰山）案内等を開催。
現在は、魚まち活性化と大学で学んだ里山保全の知識を活かしつつ、草木染め体験イベント、獣害対策や稲作に関連しつつ定住に向けて活動中。
魚まち地区で暮らし活動していく中で、長島港で水揚げされる魚介類の素晴らしさや豊かさを目の当たりにし、町内はもとより、県内・県外の多くの方々にも伝えたいと思い、今回のイベントを企画。



魚まち食紀行～黒潮からの贈り物～ 申込書

開催情報

要予約

開催日時 11月13日(金)18:30～

会場 ゆうがく邸(紀伊長島駅から徒歩3分)

参加費 おひとり様 5,000円

定員 20名(定員を超えた場合は抽選になります。11/5締切)

お申し込み内容

お名前

ご住所

参加人数	大人	名	合計	名
------	----	---	----	---

同伴者のお名前

代表者電話番号

メールアドレス

食物アレルギー

その他ご連絡事項

ご予約・お問い合わせ

お申込QRコード



紀北町役場商工観光課 0597-46-3115

FAX 0597-47-5906

担当 紀北町地域おこし協力隊 小川