



『食』を通じ、本当の意味で
豊かな日本をつくる

JAPAN FUSION

全国の生産者の愛情と情熱によって生まれた『美産』、
その想いを料理に乗せて伝えたい

当日のテーマは、長野県の地域特産物と
シェフ山岸のFUSIONです。

会費
3000円

2018年3月15日 **木**

◎13:30受付 14:00開演

◎会場: ザ・リュクス銀座5F





全国の『美産』を 『地産多消』する。

古来からのこだわりを持って、生産されている方々、そうした先人の想いや知恵を絶やさないように、今に、そして未来に受け継いでいく若き生産者。

いろいろな人たちが交流し、想いを共有し、未来への道をつくっていく、そういう場所でありたい。

自然豊かな安曇野が育むブランド豚。
食品循環資源を活用した飼料により育てられた、エコロジーな豚、『安曇野ポーク』などを展示・お料理にし、ご来場の皆様にご賞味していただきます。

エグゼクティブシェフ

山岸 一茂

わが国のフュージョン料理の先駆者として活躍。
コート・ドール、ホテルフェニクス等の名店で修行。
在籍中に渡仏。パリの3つ星店ギーサヴォワ、トゥールダルジャン等で修行。帰国後、ザ・ガーデン、東京ジョンブル、レストランゾーンなどで総料理長を歴任。 フランス料理アカデミー会員等。



お問い合わせ・お申込み

『JAPAN FUSION』事務局 (担当;村上・山岸)

Mail.murakami@aclass-int.co.jp(村上)

Mail. amitie2015yuuki@gmail.com (山岸)