

主催 日本シャルキュトリ協会 (ACFJ)

シャルキュトリの祭典 ローヌ・アルプの夕べ



Fête de la Charcuterie Française Soirée de Rhône-Alpes

写真提供：
LUGDUNUM Bouchon Lyonnais
Aimon Trading Company

フランス南東部に位置し国際文化都市リヨンを中心に豊富な食材と美食の都として栄えるローヌ＝アルプ地域圏。

2016年にオーヴェルニュ地域圏と統合し、巨大なオーヴェルニュ＝ローヌ＝アルプ地域圏となりました。各種ソーセージ、アンドウイエットなどの豚肉加工食品、プレス若鳥、アバと呼ばれる内蔵料理や鶏や魚のすり身を使ったクネルが有名です。

ミシェランの星に輝く有名レストランから数多くの庶民的レストラン「ブション」まで伝統的フランス料理をご堪能いただけます。

ローヌ川流域は有数のワイン産地として知られ、アプリコット、フランボワーズなどフランスを代表する果物の栽培もさかんです。

今年も緑豊かな晩夏のテラスにて、ローヌ＝アルプの郷土料理を中心とした豊かなフランスの食生活をご体験いただくスペシャルソワレを開催いたしますので是非ご参加いただきたくご案内申し上げます。

Menu Spécial

- ジル・ジル＝MOFシェフによるローヌ・アルプのスペシャリティを活かしたシャルキュトリとお惣菜
 - ルヴェ ソン ヴェール東京 伊藤文彰シェフによるローヌ・アルプの郷土料理
 - パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝作品のご試食
- ☆その他、フランス直輸入の様々なシャルキュトリ、本場のワイン、フロマージュ、デザート...etc

◆◆◆

日時 / Date : 2018年9月6日(木)18時30分～21時

場所 / Lieu : ルヴェ ソン ヴェール駒場 [Acces Map](#)

住所 / Adresse : 〒153-8902 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学駒場校構内

電話 / Tél : 03-5790-5931 (井の頭線駒場東大前駅から徒歩2分)

参加費 / Participation : ACFJ 会員(membre ACFJ) 5,000円 / 非会員(Visiteur)7,000円

定員 / Places limitées : 100名 (先着制、定員になり次第締め切りさせていただきます。)

----- (切り取らないでください) -----

●お申し込み/Réservation●

8月31日(月)までに、FAXまたはEmailにてご返信ください

FAX : 03-5789-2569 / Mail: info@charcuterie.jp

お名前..... 貴社名..... ACFJ 会員 №..... 非会員

TEL : E-mail :

ご同伴者名1..... 会員 №..... 非会員..... ご同伴者名2..... 会員 №..... 非会員

ACFJ 会員 5,000円 x () 名 非会員 7,000円 x () 名 合計..... 円

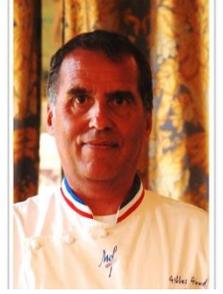
※参加費は、当日受付にて現金でお支払いください。できるだけお釣りのないようお願いいたします。

※お申し込み後ご欠席の場合は、事前に事務局宛にご連絡ください。

日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ : Association de la Charcuterie Française au Japon)

Tel : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569 Mail : info@charcuterie.jp Web site : <http://charcuterie.jp/>

【ジル・ジルー Gilles GIROUD】MOF (国家最高職人章) Charcutier 1996
 1996~2014年、CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaire) 講師
 2014~2016年、ESMV (Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande) 講師
 ローズ県手工業会議所 (Chambre de metier du Rhone) 第3副会長、職業訓練委員会会長
 2003年~、ヴィルフランシュ-シュール-ソーヌ (Villefranche sur Saone) でトレトゥール「Giroud
 Traiteur」を経営。フォアグラ、スモークサーモン、シャルキュトリが人気。
 パテクルート、ドライソーセージ「ロゼット」やソーセージのブリオッシュ包みなど、リヨン周辺の
 有名シャルキュトリをテーマにしたさまざまなコンクールで審査員を務める。



【伊藤 文彰 Fumiaki ITO】
 株式会社円居 ルヴェソンヴェール事業部 代表取締役専務。1960年京都府生まれ。
 父が創業した(株)円居に入社し、兄、弟と共に家業を継ぐ。京都「ルヴェソンヴェール本店」
 (現在は閉店)を経て、1989年に渡仏。アルザス「ビュルイーゼル」等で経験を積み帰国。
 2000年、文京区の「ルヴェソンヴェール本郷」オープンと共に上京。その後、駒場店、南大沢店を
 開き、現在、都内に3店舗を営業している。日本シャルキュトリ協会理事監査役。
<http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/>

協賛



メゾン・シャプティエ



G. H. マム



株式会社グループセブ ジャパン



フランスシャルキュトリ・ケータリング
 食肉加工工業連盟



メルキュールホテル銀座東京



株式会社 富士物産

株式会社 富士物産



株式会社 鳥新



ピエール・オティザ



有限会社 エモントレーディングカンパニー



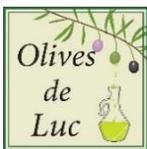
メゾン・デュキュルティ



トラディション & テロワール



株式会社 門崎



株式会社オリーブ ドウ リュック



フレンチ F&B ジャパン株式会社



フーズカンパニー



ルグドヌム プション リヨネ

後援



ルヴェソンヴェール東京



フランス料理文化センター

特別協力



在日フランス大使館



クラブ・プロスペール・モンタニエ