

令和6年9月27日
青森市農林水産部あおもり産品支援課長

第6回東日本美食家が集うガラディナー2024について

このたび、パレスホテル大宮（埼玉県さいたま市）で東日本各地の料理人が、それぞれ地元の特産品を使用した料理をフルコース形式で提供する「第6回東日本美食家が集うガラディナー2024」が開催されますので、取材・報道をお願いします。

青森県代表は、全日本司厨士協会北部地方青森県本部会長：櫻庭順也様（アップルパレス青森料理長）が務め、希少性の高い日本短角種の「八甲田牛」をメインに、お米、にんにく、あおもりカシス、蜂蜜など青森市の特産品をふんだんに使用した料理となっております。



(昨年のガラディナーの様子)



(昨年のガラディナーの様子)

開催日時

令和6年10月9日（水）午後7時00分～
※受付は午後6時30分～

開催場所

パレスホテル大宮宴会場「ローズルーム」4階（埼玉県さいたま市大宮区桜木町一丁目7-5）

主催

（一社）全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部

共催

パレスホテル大宮

その他

取材を希望される場合は、別紙「取材申込書」をメール又はFAXで10月8日正午までに提出していただきますようお願いします。

なお、取材の入館方法や当日のスケジュール等については、取材申込者に対して別途お知らせします。



提出先

青森市農林水産部あおもり産品支援課

担 当 : 高坂、渡邊

電 話 : 0172-26-6103

F A X : 0172-62-8125

E-mail : aomori-sanpin@city.aomori.aomori.jp

第 6 回東日本美食家が集うガラディナー2024

<10月9日(水)開催>

取材申込書

【取材申込書の提出期限】令和6年10月8日(火)正午まで

会社名			
T E L			
E-mail			
申込者	職 名	氏 名 (ふりがな)	申込人数



地域を越えた
広域的な連携を推進し、
東日本の食の魅力
を広くアピールする機会として
本年も開催いたします。

(一社)全日本司厨士協会
関東総合地方本部埼玉県本部
会長 田中祐作

AOMORI

東日本の地場産食材を熟知したシェフと
ソムリエによる一夜限りの饗宴

ISHIKAWA NIIGATA
TOCHIGI
NAGANO SAITAMA

GALA DINNER

第6回 東日本 美食家が集う
ガラディナー2024

2024 10/9 (水)

時間 / 19:00~ (受付18:30~)

料金 / 1名様 ¥25,000 (お料理・お飲物・税金・サービス料込)

会場 / パレスホテル大宮 宴会場「ローズルーム」(4階)

主催 / (一社)全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部

共催 / パレスホテル大宮

- お飲物は指定銘柄に限り、フリードリンクとさせていただきます。
- 乳幼児・未就学児のご入場はご遠慮いただいております。
- 各テーブル共にご相席となります。お席につきましてはホテルに一任願います。(全席指定・禁煙)
- 当日お車を運転される方の飲酒は固くお断り申し上げます。

お問い合わせ・ご予約はパレスホテル大宮宴会子予約にて承ります。

《お支払について》お手数ですがお申し込み後、1週間以内に下記の口座にお振り込みを
お願いいたします。振込み手数料はお客様の負担にてお願いいたします。 (10:00~18:00)

【銀行名】 八十二銀行 熊谷支店 【口座番号】 普通 265732 *ご入金後のキャンセルは返金いたしかね
【口座名】 社団法人全日本司厨士協会 埼玉県本部 代表 毛塚智之 ますので予めご了承ください

JR大宮駅西口より歩行者デッキ利用 (徒歩3分)

パレスホテル大宮

TEL.048-647-3300 (代表)

〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5 <https://www.palace-omiya.co.jp>

青森

櫻庭 順也

アップルパレス青森 料理長

東京、北関東のホテルを経て帰郷。1999年からアップルパレス青森に勤務し、2009年に料理長に就任。西洋料理の基本と伝統を守りながら地場の食材を取り入れ、異国の文化を組み合わせた創作料理や伝統料理を得意としている。令和5年度青森県卓越技能者受賞。(一社)全日本司厨士協会北部地方青森県本部会長。



栃木

日向野 敬司

水の郷・けーきの家ヒガノ 代表取締役社長

創業84年、栃木県壬生町の老舗「ケーキハウスヒガノ」3代目のオーナーパティシエ。「Mib-TOWN」を日本一広い道の駅ふぶにプロデュースし、「行列のできる店」としてTVやメディアで紹介されるほどに成功させる。旬の果物を使用したお菓子のデザインや、OEMなどECと幅広く活動している。



新潟

中澤 壮一

5en 代表・シェフ

東京のホテルとフレンチレストランを経て新潟県長岡市のBague(バーク)のシェフとしてミシュランガイド新潟2020でビブグルマンを獲得。2022年5en(ゴエン)を独立開業し、摂田屋の伝統ある6歳の発酵食材を取り入れたフレンチ。摂田屋ガストロノミーを提供している。



長野

金澤 光久

シェラリゾートホテルズ 取締役グループ総料理長

「家庭になじみやすい料理とは」を探求しつつ、テレビ・ラジオの料理番組でも活躍。家庭でも作れる分かりやすいレシピを数多く提供する。国内外の料理コンクールで数多く入賞。現在、シェラリゾート白馬とシェラリゾート湯沢の料理を統括している。著書に「たったこれだけでびっくりするほどおいしくなるコツ教えます」(信濃毎日新聞社)。



石川

鈴木 房雄

金沢東急ホテル 総料理長

1983年赤坂プリンスホテル入社。2002年同ホテル「トリアン」料理長就任。その後数々のプリンスホテルで総料理長を歴任、2020年より現職。1997年フランス食品振興会主催(SOPEXAソペキサ)料理コンクール優勝、1998年メートル・キューズニエド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」優勝など数々のコンクール等にも入賞し、伝統と革新あるフランス料理を提供している。



埼玉

水野 英明

株式会社GALA MIZUNO 代表取締役
日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ/
SAKE DIPLOMA

株式会社パレスエンタープライズ・パレスホテル大宮にてソムリエとなり、その後レストラン・ホテルにてサービスを学び、2006年独立・開業。



埼玉

毛塚 智之

パレスホテル大宮 総料理長

情熱と熱意、そして料理の原点である「おふくろの味」を信念に持ち、食を通じて幅広く活躍中。レ・ザ・ミッドウ・キュルノンスキー・ジャポン会員、フランス料理アカデミー会員。2020年ドイツ世界料理オリンピックナショナルチーム日本代表。同年、卓越した技術者の表彰「現代の名工」受賞。

