フードバレー・シェフの会「ハンガリーフェア」 駐日ハンガリー大使来勝のお知らせ

北海道・十勝の洋食文化の向上を図ることで「フードバレーとかち構想」に貢献しようと、地元の若手料理人を会員に「フードバレー・シェフの会」を立ち上げました。「十勝型キュイジーヌ」を開発し、観光振興につなげるのが目的です。

2月23日からは第1弾のイベントとして「ハンガリーフェア」を企画しました。十勝ヒルズ(北海道幕別町)料理長で駐日ハンガリー大使館前料理長のモルドヴァン・ヴィクトル氏の指導の下、会員各店で独自にアレンジしたハンガリー料理を提供します。

第1弾のイベントは駐日ハンガリー大使館と外務省の協力を受けて開催するもので、 駐日ハンガリー特命全権大使のセルダヘイ・イシュトバーン氏、在ハンガリー日本国 特命全権大使の山本忠通氏が2月22日に来勝する運びとなりました。同日は両大使 を囲んでの夕食会などを催し、北海道とハンガリーの国際交流にもつなげる予定で す。

事業の趣旨にご理解いただき、シェフの会の事業とハンガリー大使来勝関連行事を取材していただければ幸いです。

フードバレー・シェフの会について別紙①駐日ハンガリー特命全権大使来勝日程別紙②ハンガリー大使を囲む夕食会別紙②

フード バレー・シェフ の 会



会長 馬渕 義範 副会長 金賀 剛彦 事務総長 林 克彦 梶原 一生 ■問い合わせ■

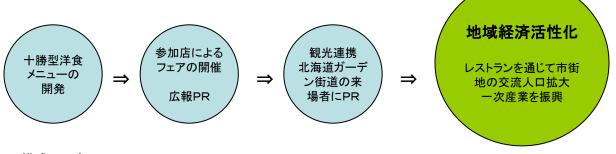
十勝毎日新聞社 社長室(能勢、国見) 北海道帯広市東1条南8丁目2 0155・22・2121



フードバレー・シェフの会と「ハンガリーフェア」について

- 目的 ◇十勝型洋食(キュイジーヌ)の確立による十勝食材の振興
 - ◇レストランの活性化による十勝の1次産業の振興
 - ◇北海道ガーデン街道と連動、交流人口の増加による市街地の経済活性化

事業展開のイメージ



構成メンバー

会 長=馬渕 義範(十勝農園) 副会長=金賀 剛彦(ビストロ コムニ)

名誉会長=モルドヴァン・ヴィクトル(十勝ヒルズ)

会 員=伊藤 礼蔵(北海道ホテル バードウォッチ・カフェ)

ウェル・ベルトラン(十勝ヒルズ) 織田 武司(十勝トテッポ工房)

準会員 = 塚田 宏幸(パルコ札幌)

佐々木 維瑠(カフェレストラン 繪麗) 佐々木 章太(エレゾ社)

事務総長=林 克彦(ランラン・ファーム) 梶原 一生(丸勝)



■ハンガリーフェア■

2月23日~3月末

ハンガリー大使館前料理長のモルドヴァン・ヴィクトル氏の 指導で、参加各店が独自にアレンジし、十勝産食材を使った ハンガリー料理を提供します。

参加店(5店)

十勝ヒルズ(幕別町) 十勝農園(帯広市) ビストロ コムニ(帯広市) 十勝トテッポ工房(帯広市) 北海道ホテル バードウォッチ・カフェ(帯広市)

モルドヴァン・ヴィクトル ブダペストの数々のレストランで経験を重ね、5星ホテル「ル・メリディアン・ブダペスト」で多くの政治家にも料理を提供。ハンガリーの最も古い老舗カフェ「ジルボー」を経て、在日ハンガリー大使館シェフとして活躍した。昨年8月から十勝ヒルズに勤務。

