

HOKKAIDO TOKACHI FOOD & WINE FESTIVAL 2019

北海道十勝フード&ワインフェスティバル

6.25

北海道ホテル

中庭、ポロシリ・ポプラの間
帯広市西7条南19丁目1 ☎0155-21-0001

17:00 ~ 20:00 (OPEN 16:30)

国内外のスターシェフが
“食材の十勝”に集うプレミアムな1日。

[チケット]
お一人様 **20,000円**
buffet・ドリンク含

好評
発売中

※チケット取扱所は
裏面をご覧ください。

Chinese



脇屋友詞

Wakiya (東京)
Turandot (横浜・東京)
オーナーシェフ

上海料理の技をベース
に洗練された料理で日本
の中国料理界をリード。
2013年よりハワイ フード
& ワインに出演。

French



サミュエル・ アルベルト

在日ベルギー大使館
エグゼクティブシェフ

ラトリエ・ジョエル・ロブ
ション (フランス) ほか、ロンド
ン、上海などで研鑽。今年、
米国の料理番組「Top Chef」
でトップシェフに輝く。

Hawaiian



ウエイド・ ウエオカ

M W Restaurant (ハワイ)
オーナーシェフ

ハワイで人気の「アラン・
ウオンス」でスーシェフを務
めた後に自身の店をオー
プン。オバマ前大統領へ
料理の提供経験も。

Hawaiian patissier



ミシェル・カー・ ウエオカ

M W Restaurant (ハワイ)
パティシエ

「アラン・ウオンス」で活躍
した後、夫ウエイド・ウエオ
カとともに「M W レストラン」
をオープンした人気パ
ティシエ。

Italian



堀江純一郎

リストラテ イルンガ
(東京) オーナーシェフ

25歳で渡伊。ピエモンテ
州の「RISTORANTE
PISTERNA」のオープ
ニングシェフに就任。03年、
イタリア版ミシュランで日
本人初の一つ星を獲得。

French



井出光

53 By The Sea (ハワイ)
エグゼクティブシェフ

本場フランスの三つ星レ
ストランで経験を積み、渡
米。現地で最も権威のある
アワードで優勝を果た
すなど数々の賞を受賞。

Wagyu



堀江貴文

「WAGYUMAFIA」
(東京)
ファウンダー

元ライブドア、ロケット開
発のインターステラテクノ
ロジズ創業者。フェスティ
バルは初参加。会場で和
牛料理を提供する。

Sushi



川崎純之亮

〇鮎(まるずし) (札幌)
代表

東京「小笹寿司」で修業
したのち、「〇鮎」を継ぐ。
ミシュランガイド北海道
2017 特別版一つ星獲
得。

Gibier



佐々木章太

エレゾ社 (豊頃)
代表取締役

豊頃町大津に食肉総合
ラボラトリーを建設。蝦夷
鹿肉を中心に北海道の
野生肉流通に風穴を開け
た立役者。

Hungarian



モルドヴァン・ ビクトル

十勝ヘルズ (幕別)
ヘッドシェフ

五つ星ホテルやハンガリー
共和国駐日大使館でシェ
フを歴任。十勝の食材とハ
ンガリー料理を融合させた
料理が人気。

■お問い合わせ■ TEL.0155-22-7555 勝毎光風社 (帯広市東1条南8丁目2番地)

[主 催] 北海道十勝フード&ワインフェスティバル2019 実行委員会

[事務局] 帯広商工会議所 (帯広市西3条南9丁目1-1)

[後援] 農林水産省北海道農政事務所、在札幌米国総領事館、北海道、帯広市、十勝町村会、北海道農業協同組合中央会、北海道観光振興機構、北海道食産業総合振興機構、食と農の景勝地・十勝協議会、道産ワイン懇談会、NPO法人ワインクラスター北海道、帯広商工会議所、十勝管内商工会連合会、十勝観光連盟、帯広観光コンベンション協会、十勝ナチュラルチーズ協議会、HAPA (ハワイ・アジア・パシフィック・アソシエーション) 十勝

特別協賛:



Audi 帯広