

～地産地消のリーディング・シェフ 奥田政行氏×よこすか野菜・海の幸～ 横浜「イリエスケープ」にて横須賀の食と音楽のコラボイベントが 開催されます！

神奈川県横須賀市（市長：上地 克明）の特産であるよこすか野菜や海の幸を、地産地消のリーディング・シェフ 奥田政行氏による特別なメニューでご提供するイベントを、横浜「イリエスケープ」（<https://iliescape.jp/>）にて2023年10月20日に開催いたします。



よこすか野菜・海の幸とは

三浦半島に位置する横須賀市は相模湾と東京湾に囲まれた温暖な地域で、一年を通じて種類豊富な農水産物がとれます。首都圏にも近く、新鮮で質の高い産品は市場でも高い評価を得ており、有名レストランをはじめとする飲食店等でも広く愛用されています。

【代表的なよこすか野菜・海の幸】

- ・生産量全国7位を誇るキャベツや、カラフルでユニークな西洋野菜、果物
- ・「かながわブランド」に登録されている「相模のトラフグ」 など

詳しくは横須賀市ホームページをご覧ください

(<https://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/4440/agli/yokosukayasai/yokosukavegetables.html>)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

横須賀市経済部農水産業振興課 TEL：046-822-9395 MAIL：aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp

よこすか野菜・海の幸と音楽のコラボ

地産地消のリーディング・シェフとして、地元食材を使い数々の料理を生み出してきた奥田政行シェフが、よこすか野菜・海の幸をふんだんに使った新たな地産地消メニューを、自身が手掛ける名店「アル・ケッチャーノ」の直営店「イリエスケープ」にて特別にご提供するイベントが下記のとおり開催されます。

当日は、こだわりの料理のご提供に合わせ、人気シンガー「テミヤン。」による音楽のライブ演奏や、生産者等によるトークイベントも行います。



(料理写真はイメージです)



奥田政行シェフについて

地産地消のリーディング・シェフとして、地元食材を使い数々の料理を生み出してきた奥田政行シェフが、よこすか野菜・海の幸をふんだんに使った新たな地産地消メニューを、自身が手掛ける名店「アル・ケッチャーノ」の直営店「イリエスケープ」にて特別にご提供するイベントが下記のとおり開催されます。

当日は、こだわりの料理のご提供に合わせ、人気シンガー「テミヤン。」による音楽のライブ演奏や、生産者等によるトークイベントも行います。

出演予定の市内生産者について

鈴木優也氏

元フォルクスワーゲン車のディーラーから家業の農業を継ぎ横須賀市林で「鈴木ファーム」を営む。農園の「レインボー野菜」はネットやテレビ番組でも多数取り上げられ、全国から注文が殺到。おいしい・安心の野菜づくりと、「かっこいい農業」の魅力を伝えるべく様々なことに挑戦中している。



長島勝美氏

横須賀市長沢で代々続く「ながしま農園」では、無駄なエネルギーや農薬等を使わず、自然に寄り添った農法を実践。定番野菜からハーブや西洋野菜まで年間約120品目もの野菜を生産。地産にこだわる百貨店や有名レストランで使用されることも多く、直売所でも人気が高い。



開催概要（詳細はイベントチラシをご覧ください）

- ・テーマ：「豊かな大地が育んだ食と音楽のコラボ～よこすか野菜の旨みを引き出す温度との関係～」
- ・日時：令和5年10月20日（金） 18：00 オープン 18：30 スタート
- ・場所：イリエスケープ（横浜市中区桜木町1-1-7 コレットマーレ7階）
- ・出演者：奥田政行氏（シェフ）、長島勝美氏（よこすか野菜生産者）、鈴木優也氏（よこすか野菜生産者）、テミヤン.氏（演奏）、友常正巳氏（演奏）、江川正己氏（司会進行）
- ・料金：19,000円（お一人様／税込／ドリンク付き）

【参加方法】

本イベントは32名限定です。下記連絡先にて事前予約を受け付けています。

- ・電話：045-211-5515（イリエスケープ店舗連絡先）
- ・受付時間：定休日（火曜日）を除く営業時間内（11：30～15：00 および 17：30～22：00）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

横須賀市経済部農水産業振興課 TEL：046-822-9395 MAIL：aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp

横須賀を丸ごと食べる

豊かな大地が育んだ食と音楽のコラボ ～よこすか野菜の旨みを引き出す温度との関係～

開催日時 2023年10月20日（金）18:00オープン / 18:30スタート

開催場所 イリエスケープ（神奈川県横浜市中区桜木町1-1-7コレットマーレ7階）

地産地消のリーディング・シェフ

「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフが、
よこすか野菜・海の幸を使ったこだわりの料理をご提供します



▲奥田政行シェフ

山形・庄内の在来野菜をはじめ、地元食材を使い数々の料理を生み出してきた奥田シェフ。神奈川県横須賀市の農水産物の質の高さに惹かれ、よこすか野菜・海の幸をふんだんに使った新たな地産地消メニューを、奥田シェフの横浜のレストラン「イリエスケープ」にて特別にご提供します。



※写真はイメージです

よこすか野菜・海の幸とは

三浦半島に位置する横須賀市は相模湾と東京湾に囲まれた温暖な地域で、一年を通じて種類豊富な農水産物がとれます。首都圏にも近く、新鮮で質の高い産品は市場でも高い評価を得ており、有名レストランをはじめとする飲食店等でも広く愛用されています。

【代表的なよこすか野菜・海の幸】

生産量全国7位を誇るキャベツや、カラフルでユニークな西洋野菜、果物
「かながわブランド」に登録されている「相模のトラフグ」

など



詳しくはこちら



テミヤン ▼



人気シンガー・テミヤンによる
アコースティックライブも
同時開催

「浜辺のフォークシンガー」テミヤンが、こだわりの料理のご提供にあわせて、音楽の特別演奏を披露。

また、生産者等によるトークイベントも同時開催します。

32名限定！
食と音楽のコラボイベント

おしゃれな音楽やトークショーを楽しみながら、よこすか野菜・海の幸を使った奥田シェフによるコース料理をご堪能ください。

開催日時：2023年10月20日（金）18:30～

開催場所：イリエスケープ

費用：19,000円

（お一人様/税込/ドリンク付き）

※誠に恐縮ながら、現金にてお支払いお願いいたします。

参加方法：事前予約制（詳細は裏面へ）

出演者：

奥田政行（シェフ）、江川正己（司会進行）、
テミヤン（Vocal&Guitar）、友常正巳（Guitar）、
長島勝美（よこすか野菜農家）、
鈴木優也（ク）

※出演者プロフィールは裏面へ

- 下記連絡先にて事前予約を承ります。

電話：045-211-5515

受付時間：定休日（火曜日）を除く、
営業時間内（11：30～15：00および
17：30～22：00）

- 料金：19,000円（お一人様／税込／ワンドリンク付き）は当日、
現地でお支払いいただきます（支払方法：現金のみ）。
- 予約キャンセルをする場合は、必ず店舗までご連絡ください。
前日または当日キャンセルの場合は、以下のとおりキャンセル料をお支払いいただきます。

キャンセル料：前日50% 当日100%



※写真はイメージです

出演者プロフィール



奥田政行

CHEF

在来野菜など旬の地元食材を使ったイタリアン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。銀座「ヤマガタサンダングロ」など東京、東北に直営店4店舗、全国にプロデュース店を抱える。ミラノ世界野菜料理コンテストThe Vegetarian Chance2016で3位入賞し、著書「ゆで論」はグルマン世界料理本大賞2022年グランプリ受賞など数々の受賞歴をもつ。



江川正己

Navigator

旅行代理店から料理人に転身。横浜で酒業処夕風を経営する傍ら、テレビ番組で5年間料理指導に携わる。元横浜スローフード協会会長も務め、現在は食材仕入れ業をメインに、新鮮食材ハンターとしてテレビ番組で取り上げられるなど、食の領域で広く活動している。



テミヤン.

Vocal & Guitar

1984年アルバム「Za Za Za」でデビュー。湘南を拠点とする「海辺の吟遊詩人」をコンセプトに、自然体でさりげなく、人生をやさしく歌い上げる独自のアコースティックサウンドを確立。ソングライターとしては、高橋真梨子、中村あゆみなど多数アーティストへ楽曲提供している。テレビ神奈川やFM横浜のパーソナリティ等としても活躍中。



友常正巳

Guitar

AKB48、GALBOなど数多くのアーティストとセッション・レコーディングやライブサポート、ギター参加を経験。

現在はテミヤン.のレコーディング、アレンジ、ライブサポートを中心に活動中。



鈴木優也

Farmer

元フォルクスワーゲン車のディーラーから家業の農業を継ぎ横須賀市林で「鈴也ファーム」を営む。農園の「レインボー野菜」はネットやテレビ番組でも多数取り上げられ、全国から注文が殺到。おいしい・安心の野菜づくりと、「かっこいい農業」の魅力を伝えるべく様々なことに挑戦中している。



長島勝美

Farmer

横須賀市長沢で代々続く「ながしま農園」では、無駄なエネルギーや農薬等を使わず、自然に寄り添った農法を実践。定番野菜からハーブや西洋野菜まで年間約120品目の野菜を生産。地産にこだわる百貨店や有名レストランで使用されることも多く、直売所でも人気が高い。

お問い合わせはこちら

iliescape イリエスケープ

電話：045-211-5515

受付時間：定休日（火曜日）を除く11：30～15：00および17：30～22：00

店舗HP ▶

