



パレスホテル東京主催 東北復興支援イベント
福島県いわき市のフレンチシェフ 萩 春朋さんが
エリゼ宮殿・モナコ宮殿における研修参加者に決定！



萩 春朋シェフ



© Présidence de la République, service photographique



© モナコ政府観光会議局

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)では2013年2月19日、東北復興支援ガラディナー「エリゼ宮殿×モナコ宮殿 ふたりのグラン・シェフの饗宴」を開催いたしました。その収益の一部が、東北出身の有望な若手シェフの研修費用として寄付され、このたびエリゼ宮殿とモナコ宮殿への研修参加者として、福島県いわき市「Hagi フランス料理店」オーナーシェフである萩春朋さんが決定しましたことをご知らせいたします。

本ガラディナーは、旧ホテル時代から50年以上にわたり美食文化を発信し続けているパレスホテル東京が主催となり、フランス大統領府・エリゼ宮殿料理長のベルナール・ヴォション氏と、モナコ公国・モナコ宮殿料理長クリスチャン・ガルシア氏を迎え、東北復興支援を目的に開催いたしました。収益の一部は、ふたりをはじめとする世界中の国家元首・王室の専属シェフが集う団体「Club des Chefs des Chefs」を通じて寄付され、両宮殿内での研修を実施いたします。今回研修参加者として選ばれた萩シェフは、地元いわき産の農産物にこだわり、安心・安全性のアピールのための様々な活動を行っています。

萩 春朋(はぎ はるとも)シェフ プロフィール

1976年2月3日生まれ 37歳。

福島県いわき市「Hagiフランス料理店」オーナーシェフ。

辻調理師専門学校フランス料理学科卒業。震災後に風評被害にあった地元の生産者を一軒一軒訪ねて、直に畑から食材を買い取り、野菜・果物・パンに使う小麦粉にいたるまで、いわき産にこだわり使用。さらにいわきの商工会議所と連携し、地元の農産物を使った加工品を開発し、安全性と質の高さをアピールする活動が実を結びつつある。フランスでの料理修行経験あり。

研修日程(予定)

9月22日 成田出発⇒パリへ
9月23日～約2週間 フランス大統領府エリゼ宮内で研修
10月初旬～約2週間 モナコ公国で研修
10月21日 パリ出発⇒翌日、成田着

その他の予定(変更の可能性有)

- ① エリゼ宮でオランダ大統領、モナコ宮でアルベール大公に謁見予定。
- ② パリ市内で福島の食材を使った試食会を開き、両国への感謝および、福島の食材をPRする記者会見を実施予定。(しゃも肉・米・日本酒・萩シェフのジャム、ドレッシングなど)
- ③ 事前に萩シェフが、福島県知事を表敬訪問の予定。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ＞
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

＜報道関係者からのお問合せ先＞

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 河井、羽佐田(はさだ)、須永
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp