

和食と美濃焼

～ミシュラン料理と美濃焼とともに～

最高の料理を最高の器で ——

格付けガイドブック「ミシュラン」で星を獲得した料理人監修による地元食材を中心とした本物の「和食」を、地元の窯元で作った本物の「美濃焼」の食器で味わう。

2つの本物が作り出す本物の「食」を、「セラミックバレー」の地で堪能してください。

Food
Event

2017年9月15日(金)～10月22日(日)

- 時間 11:00 - 15:00 場所 セラミックパークMINO 2階レストラン
料金 3,780円(税込)
予約 原則予約制。予約方法は「カフェSARYO」へ電話(Tel. 080-3242-5451)またはウェブサイト(<https://edison.jp/saryo1>)から



器：幸兵衛窯

- 【主菜】 豚ヒレのぬか漬け
旬の焼野菜添え
【 椀 】 里芋のから揚げと
飛龍頭の沢煮あんかけ
【 鉢 】 小松菜とみょうがのお浸し
【 飯 】 味ごはん
【お茶】 黒豆茶

肉

料理
コース

Menu



器：仙太郎窯

- 【主菜】 ^{すずき}鱸の揚げ出し
冷製焼茄子と冬瓜と
【小鍋】 ふわふわ豆腐と
湯葉の卵とじ
【 鉢 】 ^{まぐろ} 鮪と^{いか}烏賊のとろろ和え
【 飯 】 ^{あひ}焼鮎寿司
【お茶】 黒豆茶

魚

料理
コース

Menu

国際陶磁器フェスティバル美濃とは・・・

日本最大の陶磁器産地美濃で3年に1度開催されるトリエンナーレ。世界を代表する陶磁器コンペティション「国際陶磁器展美濃」を中心に、陶磁器の産業と文化に寄与する様々な事業が展開される「世界最大級の陶磁器の祭典」です。

今回のテーマは「セラミックバレー」。窯元、商社、関連企業や陶芸家が多く集まり、やきものと言えば、だれもが「美濃」「MINO」と思い浮かべる世界一の陶磁器産地を目指します。産業と地域振興を目的とした事業の1つが「和食と美濃焼」。

本物の「和食」と「美濃焼」のコラボレーションで、皆様の「食」を満足させていただきます。

和食と

監修
料理人

元赤坂ながずみ
小河雅司シェフ

店名の「ながずみ」は出身地（福岡県）。いくつかの日本料理店で修業を積み、2009年29歳で開業し、2010年より連続でミシュラン1ツ星を受賞。ミシュラン最年少シェフとして認定されています。



メイン
料理人

うなぎ 日本料理 優月
三宅輝シェフ

数々のホテルなどで料理長を務め、平成26年に多治見市内で日本料理店「優月」を開店。ミシュランシェフと地元シェフとのコラボレーションが実現。三宅シェフを中心としたスタッフが皆様をおもてなしします。



窯元

幸兵衛窯

文化初年(1804年)開窯。七代加藤幸兵衛(多治見市無形文化財保持者・写真左)、次代加藤亮太郎(同右)のもと、二十余名の職人を擁し、品格ある食器の制作を志しています。



窯元

仙太郎窯

明治初年(1868年)築窯。安藤日出武(岐阜県重要無形文化財保持者・写真左)や安藤工(日展会員・同右)などの作家がいます。伝統の志野、織部、黄瀬戸などを手がけています。



美濃焼

アクセス

自家用車をご利用の場合

- 東海環状自動車道
土岐南多治見IC より約5分
- 中央自動車道
多治見IC より約10分
土岐IC より約15分

電車ご利用の場合

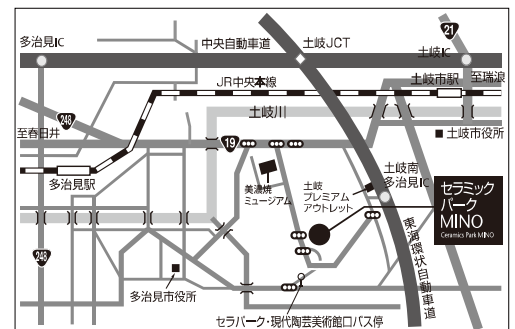
JR中央本線
名古屋駅 → 多治見駅 (快速36分)

バスご利用の場合

- 有料シャトルバス(会期中は毎日運行)
料金:1区間 100円

<平日>	<土・日・祝>
JR多治見駅南口	JR多治見駅南口
⇕	⇕
多治見市美濃焼ミュージアム	多治見市美濃焼ミュージアム
⇕	⇕
セラミックパークMINO	セラミックパークMINO
	⇕
	モザイクタイルミュージアム
	⇕
	JR多治見駅南口

※月曜日(祝日の場合は翌平日)は多治見駅とセラミックパークMINOの直通便になります。



セラミックパークMINO周辺図