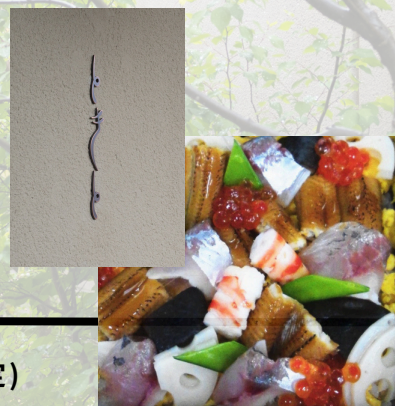


世界で活躍する 料理人になろう

Auberge TOKITOでちらし寿司をつくる

立川とともに歩む企業である立飛グループは、次世代を担う地域の子供たちに様々な体験の機会をつくる取り組みとして「とびたち∞ひろがるプロジェクト」を実施しております。今回同プロジェクトの第三弾として、Auberge TOKITOのシェフである石井義典、大河原謙治両氏から”料理人として働く楽しさ”を学び、体験する「世界で活躍する料理人になろう」という企画を開催いたします。



日 時：2024年8月20日(火) 10:30~14:30(予定)

開催場所：Auberge TOKITO (JR南武線 西国立駅下車1分)

<https://www.aubergetokito.com/>

対 象：立川市内の小学校に通う5年生~6年生

※保護者(1名)同伴でのご参加をお願いいたします。

定 員：8名 ※お申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。

ご参加いただく方には7月28日(日)までに詳細のご連絡をいたします。

なお、抽選の場合には当選者のみのご連絡とさせていただきますので、ご了承ください。

参加費：500円(当日会場にて現金でお支払いいただきます)

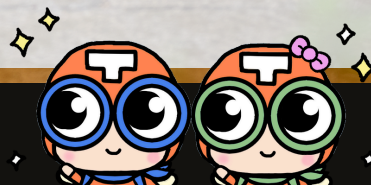
申込方法：スマートフォン等で右記QRコードを読み取って、

申込フォームから必要事項を記入の上、お申し込みください。

申込締切：7月21日(日)までにお申込みください。

内 容：Auberge TOKITOの大河原シェフからちらし寿司の作り方を聞き、
実際に生きている車海老を調理し、食材の大切さや調理の楽しさを学びます。
調理したちらし寿司は保護者の方に提供し、お召し上がりいただきます。

注意事項：えび、卵、ごま、大豆、小麦を使用する予定です。(※食材が変更される場合もございます)
また、生魚の取り扱いや包丁・火器の使用を伴う作業がございます。



Auberge TOKITO

世界中に愛される「日本食」。
その素材の魅力を探求し 未来を求め続ける料理人の魂と
その味を最大に引き立てる空間。
世界の食通が注目する日本「食」の
「再生と進化」が生まれる場所。

総合プロデューサー 総料理長

石井 義典

20年ぶりに日本のレストラン業界に戻り、選んだのは、東京立川で一からの新たなチャレンジ
懐石料理店UMU (London, Mayfair)を欧州で初のミシュラン2つ星に導く。英国では活メのパイオニアとして
広く知られる。

京都の老舗料亭で経験を積み、海外のキャリアを求め、ジュネーブ国連大使公邸料理人(スイス)やニューヨー
ク国連大使公邸料理人(米国)を務める。2010年にロンドンの懐石料理店UMU(ウム)に総料理長として迎え
られ、ミシュラン一つ星を維持。

2015年には、欧州の日本料理店では初めてミシュラン2つ星に導き、以降2021年まで2つ星を維持。英国で
は活メのパイオニアとしても広く知られ、情熱を注ぎ、粘り強くその手法を広く漁師達やレストラン関係者に伝
授。英国ではかつてなかった高い鮮度を維持した鮮魚の調達を可能とし、業界に広く貢献。裏を返せば、素材
への徹底したこだわりが突き動かしたもので、妥協を許さないその姿勢を物語る。

そのこだわりは器にもおよび、自ら作陶し、自らの料理に使用してきた。東京立川のAuberge TOKITOでも、
かなりの器を手掛け、料理と器の巧みなコーディネートで独自の世界観を表現する。



総支配人 料理長

大河原 謙治

大河原シェフのキャリアは、京都の老舗料亭から始まる。基本の調理技術はもとより、華道やお茶事(茶懐石)、
器、お軸、など日本料理と切り離すことのできない日本文化を徹底的に習得。調理場では持ち前の技術力と臨
機応変に対応する力、判断力で、めきめきと頭角を現し様々な仕事を任される立場に。

多数の出仕事(ケータリング)もこなし、京都御所や寺院、更にはイタリア、ウクライナ、インドなど海外においても
懐石料理を提供するなど、多岐にわたる経験を積む。これらから得た経験は、困難な状況にあってもまずできる
方法を考え、創造する力となって現在も大きな資産となっている。

2008年7月の北海道洞爺湖サミットに従事。2017年に北海道ミシュランで2つ星に。2019年には
新たなチャレンジを求め、懐石料理店「いと」(京都)料理長に迎えられ、2020年、オープン後半年で
ミシュランガイド1つ星を獲得、翌2021年も1つ星を維持する。Auberge TOKITO開業準備室には2021年8月
着任。技術面だけでなく、類まれな人徳と行動力で、既に数多くの若き人材が大河原シェフの基に集合している。

