



日本酒プロデュースチーム「ブラッスリー・シェヴァリエ」  
来日セミナー&イベント in 京都

# LE MISTRAL AU JAPON

～南フランスの兄弟、日本での旋風～

和食のユネスコ世界遺産登録や日本の官民挙げてのプロモーションもあり、海外で日本の食文化や日本酒に対する関心が高まりを見せています。

今回来日するフランス人、クリストフ・フェルナンデスもその一人。生粋のニース人である彼は、弟のステファン・フェルナンデスとともに、日本酒プロデュースチーム「ブラッスリー・シェヴァリエ」を立ち上げ、南フランスの気候・風土や食文化を背景にした味覚に加え、日本酒の魅力である旨味、食との親和性を求めた日本酒『Cuvée 2017』を大分の小松酒造場とのタイアップにより製造し、今秋にフランスで発表。

南フランス・カマルグでのお米作り、現地の米と水を使用した日本酒製造への模索など、日本との出会いから始まった彼の冒険には目が離せません。  
今回は、クリストフ・フェルナンデスの来日に合わせ、コラボレーションによるイベントを開催します。

席に限りはありますが、皆様のご参加申込みをお待ちしております。

日時：2020年2月11日（火祝）  
19:00～

会場：京都洋食ムッシュイとう サラルーチェ

定員：30名

会費：10,000円（税込）

【コース料理+日本酒、ワインとのペアリング】

## Menu

### Amuse

スモークサーモンとソッカのパヴェ ピサラディエール

### Entrée

寒ブリと聖護院カブラのサラダ（甘酢・ムース・フレッシュ・ダンティーユ）

### Poisson

鮫鱈とラングスティースのグラチネ カマルグ産米の焼きリゾット ジュ・ド・ラングスティース

### Viande

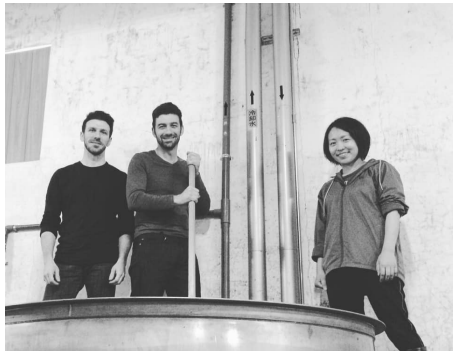
鴨のコンフィ 茸クーリ と 鴨のドーブ風赤ワイン煮

### Dessert

バナナのキャラメリゼ パートフィロ包み カルダモンのシャーベット パッションフルーツソース

※入荷の状況によりメニュー  
内容が変わる場合がございます

フランス・ニースを拠点に欧州・北アフリカで日本酒のプロデュースや普及活動を展開する「ブラッスリー・シェヴァリエ」が来日。彼らのプロデュースする日本酒について、フランスでのお米の生産について、そしてテイastingを提供できる機会をご提案いたします。



### Brasserie Chevalier ブラッスリー・シェヴァリエ

来日をきっかけに日本酒を愛することになった、フランス・ニース出身のクリストフ・フェルナンデスとステファン・フェルナンデスは、フランスで日本酒醸造を行う事を目標とし、日本酒プロデュースチームである「ブラッスリー・シェヴァリエ」を立ち上げた。

フェルナンデス兄弟は、日本酒の欧州での製造を夢見るドイツ・ベルリン在住のマリコ・レバイユと愛知県名古屋市で出会い、意気投合。フェルナンデス兄弟とマリコ・レバイユは、それぞれのコンセプトで日本酒のプロデュースや、フランスにおける酒米生産を手がけるなど、欧州での新たな日本酒の発信・発展を模索している。

日本酒とフランスの食文化の融合をテーマに、ワイン、日本酒のプロフェッショナル、そして両国の文化交流に興味のある方々のご参加お待ちしております。フェルナンデス兄弟やマリコ・レバイユがプロデュースした日本酒のほか、ロワール県の酒蔵 Les Larmes du Levant で生産されている日本酒、そしてクリストフ・フェルナンデス氏の出身地でもある「プロヴァンス＝アルプ＝コート・ダジュール」を一つのテーマに、現地ワインや生産品を楽しむ企画として開催いたします。



### 伊藤 道彰 株式会社円居 常務取締役 総料理長

家業のレストラン業を三兄弟で継ぎ、京都を拠点に東京・名古屋・横浜でフランス料理、イタリア料理、洋食、カフェダイニングなど、現在17店舗を経営。フランス ミシュラン星付シェフやワイン醸造家を招聘して数多くのフェアを開催。又、料理コンクール ソムリエコンクールにも力を入れ、各有名大会でファイナリストを輩出する。

- 1999年 渡仏 レストラン ポーレンベルグにて研修
- 2003年 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ資格取得
- 2004年 第38回ピエールテタンジェ国際料理コンクール 日本大会ファイナリスト
- 2008年 第22回世界料理オリンピックナショナルチーム 銀、銅メダル獲得
- 2012年 第23回世界料理オリンピックナショナルチーム 銀、銅メダル獲得
- 2013年 内閣府認定一般社団法人法人全日本司厨士協会制定 アカデミー銀章
- 2015年 ドイツワイン・名誉ケナー資格取得
- 2016年 京都市観光協会表彰・京都市長表彰
- 2017年 京都府優秀技術者『京都府の現代の名工』表彰
- 2018年 国際レストランコンクール「フレール・エーベルラン杯」準優勝



企画主体（予定）

主催：国際日本酒普及連盟

共催：(株)清水屋、(株)オオカ商事、(有)大島食品、ASFA(Association des Scientifiques Francophones d' Aichi)

協力：CFR(Centre Français du Riz)、Société ITAL PASSION、(株)フランストラベルセンター、小松酒造場、美吉野醸造株式会社 wine & cafe non

【ご予約・お問合せ】

〒604-8004 京都市中京区三条通河原町東入ル中島町 74  
ザロイヤルパークホテル 京都三条 B1F  
TEL. 075-241-1111 (ホテル代表)

TEL. 075-241-1144

営業時間 朝食 7:00 ~ 10:00  
ランチ 11:30 ~ 15:00(14:30 L.O.)  
ディナー 17:30 ~ 23:00(22:00 L.O.)

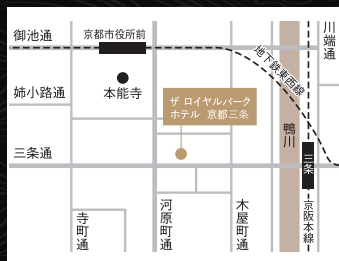
[http://madoi-co.com/restaurant/monsieur-itoh\\_kyoto/](http://madoi-co.com/restaurant/monsieur-itoh_kyoto/)

◆Web 予約の場合



円居グループ HP

「京都洋食 ムッシュイとう」



- 京阪本線「三条」下車、徒歩約3分
- 市営地下鉄東西線「京都市役所前」下車、徒歩約3分
- JR「京都」駅よりタクシーで約15分

