

資料提供

平成 31 年 3 月 13 日
課 名：ひろしまブランド推進課
担 当 者：杉山
内 線：3441
直通電話：082-513-3441

『がんばろう広島』

報道関係者各位

名門グランメゾンの「レストランひらまつ 広島」にて店主兼料理長で 広島市出身の 平松 大樹シェフが「広島の食の魅力」を発信！

～広島県にフォーカスしたガラディナーパーティー「広島県復興応援スペシャルディナー」～

【日時】3月18日(月) 19時～ 【場所】レストランひらまつ 広島

東京・広島にある名門グランメゾンの「レストランひらまつ 広島」の店主兼料理長で、広島市出身の平松 大樹シェフが、3月18日(月)に、昨年7月の広島県豪雨災害の復興応援のため、自身の店舗にて広島県にフォーカスしたガラディナーパーティー「広島県復興応援スペシャルディナー」を開催されます。

「レストランひらまつ 広島」で開催される広島県にフォーカスしたガラディナーパーティーは今回で2回目になり、前回(2018年6月5日)と同様に、平松シェフが広島の産地等を訪問され食材生産者の拘りや想いを聞かれ、故郷・広島の知られざる魅力を存分に表現していただくことになっています。

また、当日は湯崎知事が参加者の皆様に広島の魅力についてPRされます。

ぜひ、貴メディアでのご取材を賜りますようお願いいたします。



平松 大樹 シェフ



レストランひらまつ 広島



広島産地視察の様子



《概要》

- 日 時：2019年3月18日(月) 19:00～22:00(予定) ※報道受付は18:00～
- 場 所：レストランひらまつ 広島(東京都港区南麻布5-15-13)
- 内 容：広島県の食材(比婆牛、鮮魚、野菜、果物等)を使用した正統派フランス料理によるガラディナーパーティーの開催
- シェフ：レストランひらまつ 広島 店主兼料理長 平松 大樹 シェフ 他
- 参加者：約40名(一般参加者、広島県知事、広島食材生産者等(予定))

※ご取材のお申込みは、お手数ですがFAX返信用紙にて2019年3月15日(金)17:00までにお問い合わせをお願いします。

<シェフのプロフィール>

平松 大樹(ひらまつ ひろき)シェフ

1981年生まれ、広島市出身。辻調理師専門学校フランス校首席卒業。
フランスの著名店ででの修業、パリの「Hiramatsu」副料理長を経て帰国。
2012年、30歳の時に「レストランひらまつ 広島」料理長就任。現在に至る。

<「レストランひらまつ」について>

1982年、初代・平松宏之がわずか24席のフランス料理店「ひらまつ亭」を東京・西麻布にオープン。
6年後、広島に移転し「レストランひらまつ 広島」と改名。ひらまつブランドの総本山。
ひらまつfの原点としての誇りを持ち、常に最高を追求するグランメゾン。

FAX
返信用紙

FAX:082-223-2135

(TEL:082-513-3441)

広島県商工労働局 ひろしまブランド推進課 行

広島県にフォーカスしたガラディナーパーティー「広島県復興応援スペシャルディナー」

【日時】2019年3月18日(月) 19:00~22:00(予定) ※報道受付は18:00~

【場所】レストランひらまつ 広尾(東京都港区南麻布5-15-13)

【取材にあたっての留意点】

- 撮影場所については、ムービーカメラ、スチールカメラともに、当日受付で担当職員が説明します。
- 取材は、ガラディナーパーティーとなります。この他、事前の料理準備や料理人への取材をご希望される場合にはご相談ください。
- 会場が狭く、一般の方も参加されていますので取材スペースに限りがございます。

貴社媒体名: _____

貴社名: _____

部署名: _____

ご芳名: _____

ご参加人数: _____

TEL: _____

FAX: _____

メールアドレス: _____

カメラ

有(ムービー/スチール)

無

※2019年3月15日(金)17時までにご返信いただきますようお願い申し上げます。

【通信欄】ご要望などございましたらご記入ください。