

奥田シェフ Presents

# モルドバワインと 北三陸生うにの会

2022

7/14 (Thu.) START  
18:00

—八戸パークホテル—

お一人様 **¥17,000**

お料理・お飲物付(消費税・サービス料込)



*Al-ché-cciano* アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ  
**奥田 政行** Masayuki Okuda

**2003年** 店舗営業の傍ら、講師としての活動。酒田調理師専門学校において食材論講師を3年務める光産業創成大学大学院・鈴鹿医療科学大学・新潟食料農業大学大学院で客員教授として、若手の育成に取り組む。

**2009年** 銀座の山形県アンテナショップの2階に「ヤマガタサンダンデロ」をオープン。  
全国各地からプロデュース依頼が殺到、多くの弟子を輩出している。

**2020年** 食文化の振興に大きく貢献した事と在来作物を残す活動が評価され「文化庁長官表彰」を受賞。  
日本国内のみならず、世界を舞台に山形県庄内の食材を広めるべく、多忙の日々を送っている。

第1回 フード・アクション・ニッポン アワード 2009  
「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞。  
第1回 「辻静雄食文化賞」。  
第1回 農林水産省料理マスターズ受賞。  
鶴岡市農業発展奨励賞。  
山形県産業賞。  
農水省地産地消優良表彰 ほか受賞多数。



主催:八戸パークホテル 共催:株式会社北三陸ファクトリー、株式会社ファーストイントナショナル

## 新型コロナウイルス感染症対策

- ホテル入館口にサーマルカメラを設置し、検温を実施しております。
- アルコール消毒液を各フロア・ロビー・宴会会場・化粧室などに増設しております。
- 従業員は接客時にマスクやフェイスガードを必要に応じて着用しております。
- 会場内は常に換気しております。

ソーシャルディスタンスレイアウト&飛沫防止アクリル板の設置で安心のコロナ対策

お問合せ・ご予約は八戸パークホテル

tel.0178-43-1111

**MIYAGO**  
HOLDINGS