

平成28年10月3日

報道関係者 各位

島原半島産のジビエを味わう 「秋のしまばら特別昼食会」開催について

高品質な島原半島産イノシシ肉につきましては、ジビエに対する関心の高まりの中、市と関係機関の連携により、県外での販売を伸ばして参りました。

そのような中、島原ならではの食材としての認知度を高め、地元での定着に向けた取り組みとして、福岡の高級フランス料理店「ブラッスリー ポールボキューズ博多」料理長監修の特別メニューによる昼食会を開催しますのでお知らせします。

「ポールボキューズ博多」は、ミシュランの星を獲得している「レストランひらまつ」の姉妹店であり、九州最大の都市である福岡において、多くのお客様に支持されています。

加えて、定期的に島原フェアを開催し、ジビエをはじめとする島原の食材をふんだんに使用した料理も大変好評です。

今回、食材の魅力を熟知した一流のシェフが監修する食事会を通じて、高品質な島原半島産イノシシ肉の認知度をさらに高めることで、今後、地元でも広く定着することが期待されます。

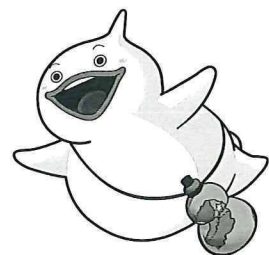
記

- 名 称 秋のしまばら 特別昼食会
- 日 時 10月14日（金） 11時30分開始
- 会 場 リストランテ・アルレッキーノ
- 人 数 先着20名
※予約制。お申し込みは、10月11日（火）まで。
- 申込先 0957-68-5487（しまばらブランド営業本部）
※受付は、平日 10:00～17:00

有明海にひらく湧水あふれる 火山と歴史の田園都市 島原



担当：島原市しまばらブランド営業本部 担当：隼田
電話：0957-68-5487（内線 575）
E-mail：brand@city.shimabara.lg.jp



島原守護神 しまばらん

秋のしまばら 特別昼食会

～ ブラッスリーポールボキューズ
博多料理長監修 ～

島原の秋の食材をつかった特別なお料理で
特別な午後をごゆっくりと・・・。

当日は有名シェフによるデモンストレーションのあと、
特別コース料理をお楽しみいただけます。

日 時：平成28年10月14日（金）
11：30開会【予約制】

会 場：リストランテ・アルレッキーノ

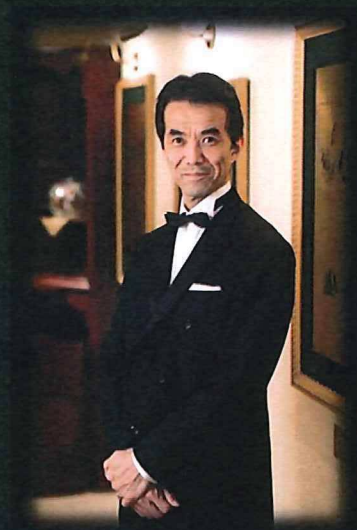
料 金：お一人様¥5,000円（税込）
コース料理（ワインまたはソフトドリンク1杯付）

人 数：先着 20名様 10月11日（火）までにお申込ください。

申込先：0957-68-5487（しまばらブランド営業本部）
（平日 10:00～17:00）
※限定募集につきキャンセルはご遠慮ください。



※写真はイメージです



レストランひらまつ
スーパーバイザー 長坂 滋郎 様

「ポール・ボキューズ」とはフランス・リヨン郊外で、
1965年以来、三ツ星に輝き続ける名店。
フランス料理界の最高峰に君臨しています。
「フランス料理を、もっともっと世界に広めたい」
そんなフランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏
の想いから生まれたブラッスリー。
料理長の藤岡様は九州の地元食材にこだわり、
九州ならではのフランス料理を提供されています。
この機会に是非ご堪能くださいませ。



ブラッスリーポールボキューズ博多
料理長 藤岡 慎一 様