

シ ー ズ ナ ル テ ー ブ ル エ ピ ソ ード
ランチイベント「Seasonal Table Episode 16」

いわてフレンチで叶える、初夏のインナービューティー

ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング（所在地／盛岡市盛岡駅前北通、取締役総支配人／吉田亮）のフランス料理「モン・フレーブ」では、2019年6月30日（日）にランチイベント「Seasonal Table Episode 16」を開催します。

今回のテーマは、「インナービューティー」。ナビゲーターの^{おおだいらまよこ}大平恭子氏が、「身体を整え、内側からキレイを目指す食事と岩手食材の関係」についてご紹介します。また、当ホテル西洋料理長の^{かのうみきお}狩野美紀雄は、岩手の旬食材「ホワイトアスパラガス」をはじめ、豊かな自然に育まれた滋味溢れる食材を「いわてフレンチ」のランチコースに仕立て、この日のためにご用意いたします。

シ ー ズ ナ ル テ ー ブ ル エ ピ ソ ード
【Seasonal Table Episode 16】イベント概要

日 時：2019年6月30日（日）11：00～13：30（受付10：30～） 予定
場 所：ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング 2階 フランス料理「モン・フレーブ」
料 金：お1人様 5,000円（コース料理・消費税・サービス料込）※ドリンク別
定 員：30名（定員になり次第締め切りとさせていただきます）
予約受付：フランス料理「モン・フレーブ」Tel. 019-625-6262（受付10：30～21：00）
主 催：ホテルメトロポリタン 盛岡
協 力：ブランドストーリー



【参考資料】

シ ー ズ ナ ル テ ー ブ ル
◆Seasonal Table とは

野菜ソムリエ上級プロとして活躍中の大平恭子氏をナビゲーターに迎え、生産者・食材・料理それぞれの背景（ストーリー）を知り、旬の料理を美味しく食べる“五感で感じるひととき”を提供するレストランイベント。

2014年より開催し2019年で6年目を迎える。

当ホテル西洋料理長の狩野美紀雄が、岩手の生産者や生産地との出会いからインスピレーションを受け、フレンチの技法により旬の「いわてフレンチ」に仕上げる。岩手の食と農の魅力における新たな発見や気づきを生み出す“場づくり”を行っていく。

◆ナビゲーター 大平恭子氏

「食を通じて人と地域を活性」をミッションに2008年に「ブランドストーリー」を創業。食農連携や食農交流の分野で、大手メーカー・産地・流通の連携プロモーション、地域の6次化商品開発、地域の農産物・生産者ブランド・マーケティング支援、セミナー講師を行う。また、個人に対しては「なりたい自分」とそれを叶える「食の選択や心の整え方」の関係性に着目し、自ら実践者として「岩手で叶える健康で豊かなライフスタイル」をメディア等で発信している。

6次産業化プランナー、野菜ソムリエ上級プロ、アスリートフードマイスター



ホテルメトロポリタン盛岡