



プレスリリース

広島県府中市 情報提供
令和6年3月15日(金曜)
観光・地域ブランド推進課
電話 0847-43-7141

## “恋しき”料亭再生記念イベント プレス向け披露会のご案内

～日仏の星付き料理人の饗宴と恋しきの今後の活用～

この度府中市では2024年3月23(土)、24日(日)の2日間、市制70周年を記念し、4月からの恋しき料亭再生事業のお披露目として、【春恋会(しゅんれんかい)】と銘打ち、世界的に著名なフレンチシェフであるパトリック・アンリルー氏と、日本の誇る和食料理人であり、恋しき料亭再生における料理の責任者である北岡三千男氏による2日間限定の特別懐石を提供するイベントを開催します。イベントは両日ともに昼・夜の2部制で開催し、府中市でとれる新鮮な食材を2人のシェフが独自の発想で調理し、先付けから交互に料理を用意することで一つの懐石として提供します。そのうち23日(土)のお昼の部をプレス向けのお披露目イベントとしてご案内いたします。当日は4月以降の恋しき活用の運営方針や企画などについても発表いたします。是非ご取材ください。



### パトリック・アンリルー

1989年に31歳の若さでフランス料理の歴史的な名店「ラ・ピラミッド(フランス ヴィエンヌ)」のシェフに抜擢。

翌年一つ星を獲得、1996年には二つ星を獲得し、以来オーナーシェフとしてミシュラン二つ星を守り続けている。1999年には格式高いルレ・シャトーに参加、副会長も務める一方、スタッフの技能向上に努め、料理・サービスでMOFを育成、輩出するなど業界トップのチームワークを誇っている。



### 北岡 三千男

1948年広島県生まれ。高校卒業後、東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。

2013年、2018年にミシュラン一つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」に選ばれた。

2015年からは「ひろしま和食料理人コンクール」の審査員を務めるほか、定期的に料理人を対象とした勉強会を開催するなど、後進の育成にも注力している。

#### 【本企画のポイント】

- ・世界的に有名な料理人により、府中の食の魅力や国登録有形文化財を舞台に発信する特別なイベントです。
- ・フレンチと和食が融合した懐石を実際にご試食いただくことができます。
- ・4月から料亭部分を活用する「恋しき」の企画と今後の展望について府中市長から発表いたします。

## 恋しき概要

明治5年(1872年)、土井利助が恋しきの原型である「旅館土生屋」を開業。その後、当時の財界人・延藤友三郎の提案により名前を「恋しき」と改名しました。かつては、備後地方を代表する料亭旅館で多くの政治家、文化人が逗留しましたが、福塩線沿線随一と呼ばれた名料亭旅館も戦後の急激な経済成長と昭和、平成と続く生活様式の変化に取り残され平成2年に料亭旅館としての幕を閉じることとなりました。その後、15年間は当時の創業者の子孫が大切に守り伝えてきました。老朽化と保存が求められる中、平成17年(2005年)、地域の個人有志と企業の出資により恋しきは、広く地域に開かれた施設として守り続けられ、そのバトンが令和2年(2020年)10月1日に府中市へと受け継がれ現在に至っています。



## 当日の想定スケジュール

時間	LAP	内容
11:30-12:00		・受付(恋しき正面玄関)
12:00-12:25	25'	・各種プレゼンテーション ①北岡氏よりご挨拶 ②パトリック氏よりご挨拶 ③4月から始まる「恋しき」の活用について府中市長からのプレゼンテーション(予定) ④フォトセッション
12:25-12:35	10'	質疑応答(終了時刻は想定)
12:45-15:00	2"15'	料理提供時間 ※物撮りスペースは別途ご用意しております。 ※全ての料理を召し上がって取材いただかない場合でも対応が可能です。
15:00-	01'	・閉会/解散

## 提供予定の料理とシェフの紹介

当日の予定メニュー

区分	料理ジャンル	内容 (3月12日時点の予定)
先付け	日本料理	筍の木の芽和え、貝類、わらび
アミューズ	フランス料理	きのこ尽くし
八寸	日本料理	牛蒡牛肉巻、焼椎茸和え物、ふきのとう梅煮 など
オードブル	フランス料理	スモークした広島産牡蠣の熟成昆布風味、 四八米のリゾット仕立て
蒸し物	日本料理	鯛の酒蒸し、山菜餡かけ
肉料理	フランス料理	牛肉のフィレ、ジャガイモのミルフィーユ仕立て、 オックステールとオリーブを添えて
果物	日本料理	グレープフルーツ、いちごゼリー
デザート	フランス料理	新世代のピアノ・チョコ、ブラック・ゴールドのソルベ添え、 煎り珈琲のソースと共に
お酒	広島県産日本酒、ワインなど	

※料理イメージ (上段がパトリック氏、下段が北岡氏による作例)



イベントの開催にあたっては以下のような料理人の方々にもご協力いただき、広島有数の料理人とフレンチの巨匠のコラボレーションにより、府中市の食の魅力発信を行います。

フランス	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ パトリック・アンリルー (フランスヴィエンヌ ピラミッドオーナーシェフ、ミシュランガイド2つ星、 ラリストゴールド)</li> <li>➤ アントニー・フレスネイ(ピラミットシェフ、パティシエ)</li> </ul>
日本	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 日本料理 喜多丘(広島市東区) 北岡三千男(ミシュランガイド1つ星、 ラリストゴールド(中四国唯一) )</li> <li>➤ 仏蘭西屋(東広島市) シェフ 藤原修二</li> <li>➤ ルミロワール(福山市) シェフ 中山孝雄</li> <li>➤ 福山ニューキャッスルホテル(福山市) シェフ 星本敏男</li> <li>➤ ルドーム(鹿児島市) シェフ 鹿島匡人</li> <li>➤ レストランサカエ(延岡市) シェフ 諸関祐希 ほか</li> </ul>

返信先E-mail:info@so-koishiki.jp

## 取材申込書

### 府中市制70周年記念・“恋しき”料亭再生記念 プレス向け披露会

日時： 2024年3月23日(土) 12時00分～14時45分(受付11時30分)

会場： 恋しき 1階離れ (広島県府中市中町178番地)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/21(木)夕方17時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。  
メール本文への以下の情報のご記載によるご連絡でも結構です。

貴社媒体名			
貴社名			
部署名			
ご芳名	他		名
ご連絡先	TEL	FAX	
当日のご連絡先			
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無		
発売日/放送日 備考	月	日	

備考ご記入欄:個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください  
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます