

日本シャルキュトリ協会

Association de la Charcuterie Française au Japon



シャルキュトリの夕べ

～日仏シェフによるシャルキュトリの饗宴～

日本シャルキュトリ協会では、昨年引き続きクリストフ・ポコ会長はじめシャルキュトリ協会の理事たちが集結し、一夜限りのビュッフェパーティーを開催します。

当日は、生ハムやサラミなどのシャルキュトリは勿論、世界チャンピオン 帝国ホテル 東京 レセゾン真野氏の手によるパテクルートや、アンドウイエット協会で5Aを取得している京都 ポンモルソー 久保シェフによるアンドウイエットなど、普段なかなか口にすることができないシャルキュトリの逸品をご用意します。

またテラスでのバーベキューもお楽しみいただけます。

日本シャルキュトリ協会ならではのパーティーをどうぞお見逃しなく！！

皆様のご参加お待ちしております。

日時

2025年7月15日(火) 18:30 開宴 (18:00 受付開始)

開催場所

ルヴェ ソン ヴェール駒場
東京都目黒区駒場3-8-1 東京大学ファカルティハウス1F

料金

¥17,000 会員 立食ビュッフェ
¥20,000 非会員 ※いずれもドリンク / 消費税 / サービス料込み

* 料金は当日、現金にてお支払いください。カードでの支払いはできませんので予めご了承ください

お申込み

お申し込みは、右のQRコード又は下記メールよりお申し込みください。

予約受付メール：lsv-komaba@madoi-co.com

電話でのお申し込みも受け付けておりますが時間帯により電話をお受けできない場合もございますので、予めご了承ください。

TEL：03-5790-5931 (担当 田中) ※11:30～14:30 は不可

※開催日7日前より所定の料金を頂きます事、予めご理解ください。



<https://x.gd/e57Ld>

【日本シャルキュトリ協会とは】

シャルキュトリとはフランス語で肉の加工品、おもにハム・ソーセージを意味し、ワイン、チーズと並んで、フランスの食文化の根幹をなすものです。日本ではシャルキュトリの名前はまだ知られておりません。

そこで、豊かなフランスの食文化を正しく紹介し、日本人の食生活をより充実させるお手伝いをするを目的に、2013年にクリストフ・ポコを会長とし、この協会を発足することといたしました。

これからの日本の食文化をより豊かにするために、フランスシャルキュトリの文化を紹介し、国内に広め、フランス本国との食文化交流を深めることを目的として活動しています。

料理出品予定シェフ



クリストフ・ポコ
(ルグドゥノム
ブションリヨネ)



伊藤 文彰
(ルヴェソンヴェール)



ジョスレン・ドゥミエ
(ICC (International Catering
Cup Japan) コーチ)



久保 正樹
(ビストロ
オーボンモルソー)



マチュー・トウサク
(富士物産)



福田 耕平
(メツゲライササキ)



中秋 陽一
(アターブル)



リュック・ドゥマンジュ
(オーヴドゥリュック)



真野 大貴
(帝国ホテル 東京
レゼゾン)



加藤 大輔
(メゾン・ティ)



川村 明浩
(メゾンドゥ
シャルキュトリエム)

日本シャルキュトリー協会HP
<https://www.charcuterie.jp/index.html>

