



ミラノ1つ星シェフがイタリアから来日  
徳吉 洋二 シェフ



日本で唯一のパルマハム職人  
多田 昌豊 氏

## collaboration dinner

イタリアから来日する徳吉洋二シェフのコース料理と、日本で唯一のパルマハム職人多田昌豊氏による  
ベルシュウのコラボレーションディナー。

徳吉シェフは、イタリアの名店「オステリアフランチェスカーナ」でマッシモの右腕として活躍後独立。日本人初のイタリアのミシュラン一つ星を獲得。イタリアに「ベントテカ」東京・神保町に「アルテレーゴ」をオープンされました。普段はイタリア在住のため、貴重な来日です。

多田昌豊氏のベルシュウは厳選されたレストランしか扱えない逸品です。お店でも滅多に味わえない多田氏自らカットするベルシュウ。カット後数十秒しか体験できないふわふわのベルシュウを、お好きなだけお召し上がりください。

日時 : 2023年 10月14日[土] 18:00 受付 18:30 スタート  
参加費 : ￥40,000 税込 ペアリング込み  
開催場所 : トーヨーキッチンスタイル 東京ショールーム



徳吉 洋二 Yoji Tokuyoshi

2005年、イタリアのモデナにある世界のベストレストラン50の1つ、「オステリアフランチェスカーナ」で副料理長を務める。マッシモ・ボットゥーラの下での9年間で、レストランがミシュランの2つ星、その後3つ星を獲得することに大きく貢献し、世界のベストレストラン50で第1位の座を獲得。2015年、ミラノにオープンした自身の「リストランテ トクヨシ」は、わずか10か月でイタリアでミシュランの1つ星を獲得した。2019年2月、東京・神保町に「アルテレーゴ」をオープン。



多田 昌豊 Masatoyo Tada

1996年3月麻布大学獣医学部環境畜産学科卒業。在学時、当時まだ輸入が解禁されていなかったパルマハムの美味しさに衝撃を受ける。2000年6月長年の夢、パルマハム職人になるため渡伊。2001年3月 Fratelli Galloni (老舗のパルマハム会社) に入社。2008年1月すべての工程をマスターし、「職人」の称号を得る。2010年1月株式会社BON DABON設立。2010年7月、岐阜県関市にベルシュウ工場着工。2012年8月販売開始。



お問い合わせ : 株式会社トーヨーキッチンスタイル 東京ショールーム  
担当 : 松浦 080-3420-1731 [水曜定休]  
メール : hd-matsuura@toyo1.toyokitchen.co.jp



ご予約は、  
QRコードから  
お申し込みください。

「住む」をエンターテインメント

 TOYO KITCHEN STYLE®