

資料提供

平成 30 年 5 月 8 日

課 名：ひろしまブランド推進課
担当者：杉山
内 線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



名門グランメゾンの「レストランひらまつ」の 店主兼料理長 平松 大樹シェフが広島県の産地等を訪問します。

【日時】5月15日(火)、5月16日(水)【場所】神石高原町、呉市、福山市ほか

東京・広尾にある名門グランメゾンの「レストランひらまつ 広尾」の店主兼料理長で、広島市出身の平松 大樹シェフが、5月15日(火)及び5月16日(水)の2日間、広島県の産地等を訪問され、生産者の拘りや想いを聞き、料理へのヒントを探されます。

今回訪問される産地等の食材等については、6月5日(火)に「レストランひらまつ」で開催される、広島県にフォーカスしたガラディナーパーティー「想いをつなぐ食彩の夕べ～食の宝庫 広島～」で使用される予定です。

ぜひ、貴メディアでのご取材を賜りますようお願いいたします。



平松 大樹 シェフ

※平松シェフの広島県の産地等訪問日程の詳細は別紙「産地視察日程」をご確認ください。高掛農園以外の視察先で取材可能です。

※産地視察の取材等については、当日の天候や平松シェフ及び視察先の都合等により、時間及び視察先が変更又は中止になる場合がございますので、事前(5月14日(月)まで)に「ひろしまブランド推進課：黒木靖規」(電話 082-513-3441)まで取材される方及び連絡先等をご連絡ください。

<シェフのプロフィール>

平松 大樹(ひらまつ ひろき)シェフ

1981年生まれ、広島市出身。辻調理師専門学校フランス校主席卒業。
有名店での修業、パリの「Hiramatsu」副料理長を経て帰国。
2012年、30歳の時に「レストランひらまつ 広尾」料理長就任。現在に至る。

<「レストランひらまつ」について>

1982年、わずか24席のフランス料理店「ひらまつ亭」を東京・西麻布にオープン。
6年後、広尾に移転し「レストランひらまつ」と改名。ひらまつブランドの総本山。
ひらまつ発祥の地としての誇りを持ち、常に最高を追求するグランメゾン。



前回(平成29年10月31日)の視察の様子

別紙

産地視察日程

視察期間	平成 30 年 5 月 15 日（火）及び 5 月 16 日（水）
視察メンバー	レストランひらまつ 広尾 店主兼料理長 平松シェフ 他 3 名

月日	時刻	スケジュール（視察先）	備考
5 月 15 日 （火）	9:26	福山駅着 のぞみ 1 号	
	11:05	TANABE FARM （神石高原町古川 5389-1）	卵
	12:10	こだわり農場 （神石高原町相渡 2321-1）	野菜
	13:10	昼食	
	14:00	ファミリーマート A コープ西城店 （庄原市西城町大佐 750-1）	比婆牛
	15:40	三良坂フロマージュ （三次市三良坂町仁賀 1617-1）	チーズ
	18:50	呉市着	
5 月 16 日 （水）	8:45	呉市発	
	9:35	くらはし野菜の王国 （呉市倉橋町須川 2912-1）	野菜
	12:00	昼食	
	13:30	高掛農園 （三原市沼田東町本市 1035） ※取材不可	野菜
	15:30	カネト水産（株） （福山市内海町口 3378）	魚
	17:59	福山駅発 のぞみ 50 号	

※当日の天候や平松シェフ及び視察先の都合等により、時間及び視察先が変更又は中止になる場合があります。予めご了承ください。