

### 資料提供

平成30年5月25日  
課名：東京事務所  
担当者：西邊  
直通電話：03-3580-0851

### 資料提供

平成30年5月25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 広尾」にて店主兼料理長で 広島市出身の 平松 大樹シェフが「広島への食の魅力」を発信！ 「想いをつなぐ食彩の夕べ～食の宝庫 広島～」

【日時】6月5日(火) 19時～ 【場所】レストランひらまつ 広尾

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、6月5日(火)に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～」を開催されます。

このガラディナーパーティーは、実際に平松シェフが広島の産地等を訪問され食材生産者の拘りや想いを聞かれたことから、故郷・広島の素材に吟味を尽くし初夏の恵みを味わう一夜限りのディナーで、広島の知られざる魅力を存分に表現していただくことになっています。

また、当日は湯崎知事が参加者の皆様に広島の魅力についてPRされます。

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



レストランひらまつ 広尾



広島産地視察の様子

### 「想いをつなぐ食彩の夕べ～食の宝庫 広島～」の概要

- 日時：2018年6月5日(火) 19:00～22:00(予定) ※報道受付は18:00～
- 場所：レストランひらまつ 広尾(東京都港区南麻布5-15-13)
- 内容：広島県の食材(比婆牛、鮮魚、野菜)を使用した正統派フランス料理によるガラディナーパーティーの開催
- シェフ：レストランひらまつ 広尾 店主兼料理長 平松 大樹 シェフ 他
- 参加者：約50名(一般参加者、広島食材生産者等、広島県知事)

※ご取材のお申込みは、お手数ですがFAX返信用紙にて2018年6月1日(金)17:00までお願い申し上げます。

#### <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。  
フランスの著名店で修業、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、初代・平松宏之がわずか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。  
ひらまつ原点としての誇りを持ち、常に最高を追求するグランメゾン。

**FAX**  
返信用紙

**FAX:082-223-2135**

(TEL:082-513-3441)

広島県商工労働局 ひろしまブランド推進課 行き

**「想いをつなぐ食彩の夕べ～食の宝庫 広島～」**

【日 時】2018年6月5日(火) 19:00～22:00(予定) ※報道受付は18:00～

【場 所】レストランひらまつ 広尾(東京都港区南麻布5-15-13)

【取材にあたっての留意点】

- 撮影場所については、ムービーカメラ、スチールカメラともに、当日受付で担当職員が説明します。
- 取材は、ガラディナーパーティーとなります。この他、事前の料理準備や料理人への取材をご希望される場合にはご相談ください。
- 会場が狭く、一般の方も参加されていますので取材スペースに限りがございます。

貴社媒体名:

貴社名:

部署名:

ご芳名:

ご参加人数:

TEL:

FAX:

メールアドレス:

カメラ

有(ムービー/スチール)

無

※2018年6月1日(金)17時までにご返信いただきますようお願い申し上げます。

【通信欄】ご要望などございましたらご記入ください。