

ゲスト紹介

1日目

"農家さんの集い"

山形アル・ケッチャーノ 奥田シェフ

- 第1部 -

アル・ケッチャーノ奥田政行シェフをお招きして「食から始まる地域作り」について講演して頂きます

日時：6月6日(木)
時間：15:00~16:20 同時コーナーあり
定員：40名 / 要予約
対象：農業関係者、一般
料金：2000円
(庄内の在来野菜お土産つき)

場所：2F シルクロ(第1部、2部)

-第2部- 奥田シェフとの交流パーティ-
奥田シェフに佐賀の野菜を各農家さん別に料理して頂きます。

時間：19:00~21:30

定員：30名 / 要予約

料金：8000円(立食、山形ワイン付き)

対象：農業関係者、一般

奥田政行 1969年
山形県鶴岡市生
鶴岡学園高等学校
卒業後に上京し



イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子
イタリアンジェラートを修行。
帰郷後に2つの店で料理長を歴任
2000年 アル・ケッチャーノ開業
2007年 イル・ケッチャーノをオープン
2009年 YAMAGATA San-Dan-Deloオープン

- 庄内支庁より「食の都庄内」親善大使に任命
- イタリア スローフード協会世界の料理人
1000人に選出される(日本からは11人)
- 鶴岡市農業発展奨励賞を受賞
- 第1回「辻静雄食文化賞」を受賞
- 在スペイン日本大使館にて日本食の安全性アピール
- サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命

2日目

"ボビーと世界の食べ比べ"

ボビー-ジュード Bobby Jude

日時：6月7日(金)
時間：19:00~21:30
1時間程トークショーあり

定員：30名 / 要予約
対象：食に興味のある方
料金：6000円
(立食、世界の食べ物・飲み物付き)
場所：2F シルクロ

1年間かけて世界1周・24カ国を
妻と周りそこでみえた様々な国の
共通点や違いそして食文化などを
当日は実際に現地で学んだ調理体
験をいかしボビーが料理を作ります。
映像、画像と共に送る多国籍
のディナーショー



ボビージュード 29歳
アメリカ フロリダ出身
2006年 来日 佐賀在住
アシスタント英語教師をしながら、
日本人向けに異国の料理を紹介
YouTubeで料理教室、ブログにて日本語
でレシピを公開中
ローカルタレント・レポーターとして
佐賀と福岡のテレビや雑誌の企画に参加
2012年 1年間かけ妻と世界一周24カ国
を周りながらサガテレビかちかちワイド
『ボビーワールドキッチン』
『世界の外ご飯』コラム、取材、レポート
をする

3日目

"NZ LAND FAIR"

CHEF MAKOTO TOKUYAMA

日時：6月8日(土)
時間：19:00~21:30
30分程トークショーあり

定員：30名 / 要予約
対象：食に興味のある方、
料理関係者
料金：8000円
立食 ワイン5種 フード5種
場所：2F シルクロ

佐賀市出身でニュージーランド、オーク
ランドにて新たな和食を生み出し活躍
する"COCORO"オーナーシェフ
NZより持ち込んだ食材と佐賀の野菜で作る
新和食とNZワインのコラボレーションディナー



徳山 真人 1977年生 佐賀市嘉瀬町扇町

大学卒業後、Trattoria Cocoに就職
曹洞宗の典座寮にて精進料理を学ぶ。
イギリス渡航 NOBUなど1年間研鑽積む
ニュージーランドへ再渡航。

2010 Owner ChefとしてCocoro
New Style Japanese Restaurant Open
これまでに数々の賞を獲得 その一部紹介
- 個人でMaster Chef NZ land Series3出演
- Metro Magazine Restaurant of the Year 2013
にて最高の5スプーン獲得
- Best Asian Restaurant of the Awardを獲得
- Top10 Restaurantに選出される
- 個人でHighly Commended Chefに選出
この他各種雑誌、イベントなどに出演

佐賀は嬉野をはじめお茶どころでもあります。
国産紅茶界で有名な"CREHA" 岡本啓さんの淹れるこだわりの紅茶と
5人の職人さんが作るおいしいお菓子をセットにして味わえる期間限定のカフェ

- ・ 紅茶専門店 紅葉〜くれば〜 (佐賀)
佐賀市の諸富町にある和紅茶の専門店、日本の紅茶の産地を訪ねて選んできた日本産の紅茶を販売されています
- ・ ほいあん堂 (福岡)
唐津の七山にて、お茶の時間を楽しむためのお菓子を作り始めて11年、この初夏より福岡に移って活動されます
- ・ créa-pâ (福岡)
アルザスのメゾンフェルメールで修行した実力派、フランス菓子とコンフィチュール
- ・ ITCH (佐賀)
食いしん坊家族のファミリーレシビ スパイス風味の焼き菓子
- ・ お菓子の古場 (佐賀)
戦前より営業する老舗お菓子、佐賀の人に長く愛され続けられる野菜ケーキをこれからの世代にも
- ・ TIMER SATOのアイスクリーム (佐賀)
タイマーのパーティシエによる素材を活かした手作りアイスクリーム

イベント案内

開催日：2013年 6月6日(木) / 7日(金) / 8日(土) / 9日(日)

会場："スーパーマーケット" ⇒ 1F タイマーカリフォルニアキッチン内

"ゲスト講演 / CAFE PLACE" ⇒ 2F ギャラリーシルクロ内

* 1Fの会場では靴を脱いで上がって頂くため脱ぎ履きしやすい靴でお越し頂ければ幸いです

交通案内

車：大和インターより佐賀方面に約30分

JR：佐賀駅より車で7分、徒歩15分、バスと徒歩、計10分(バス停「県庁前」下車)

* 駐車場はご用意しておりません。佐嘉神社駐車場をお勧めしています
佐嘉神社駐車場より東へ徒歩3分

"紅茶の楽しみ方 新発見"

日時：6月8日(土) 9日(日)
時間：13:30 ~14:00
場所：2F シルクロ

料金：無料、30名まで
CREHA 岡本啓氏をお迎えして
紅茶の魅力を教えてもらいます。



"THE WINE PARTY"

日時：9日(日)
時間：17:00 ~19:30
定員：30名 / 要予約
料金：5000円
(マイグラスご持参の方4500円)
場所：2F シルクロ



タイマーワイン講座の講師
土井美智子さん(日本ソム
リエ協会認定ワインエキス
パート)によるワインには
馴染みか薄いという方々向
けの解説つき。
ワイン7種、タバス付き

お問い合わせ- ご予約は **TIMER CALIFORNIA KITCHEN**
〒840-0831 佐賀県佐賀市松原2-13-19
TEL : 0952-65-1536 / E-mail : lecokitchen@gmail.com
URL : http://timer-california.weebly.com