

報道機関各位  
ニュースリリース

2023年6月16日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松

一般社団法人 日本エスコフィエ協会「ディシプル章」受章を記念して  
JR ホテルクレメント高松 川田総調理長による特別賞味会を開催  
9月28日（木） 3階「飛天」の間にて

JR ホテルクレメント高松（高松市浜ノ町1番1号 総支配人：辻田 浩一<sup>つじた ひろかず</sup>）では、2023年6月に一般社団法人 日本エスコフィエ協会「ディシプル章」を受章したホテル総調理長の川田 美広<sup>かわだ よしひろ</sup>がお届けするフランス料理の「特別賞味会」を9月28日（木）の1日限定で開催します。

賞味会のお料理は、エスコフィエの伝統にならい、総調理長・川田がこの日のため特別に考案したメニューをフルコースでご提供します。お料理には、オリーブ牛や香川県産の野菜“三豊なす”、瀬戸内海の渡り蟹や舌平目など様々な地産食材を使用します。会場は天井高7メートルで広々とした空間の宴会場「飛天」の間にて開催。ピアノやバイオリンの生演奏とともに、美食のひとつときをお楽しみください。



<概要>

- ・開催日時 2023年9月28日（木）受付 18:00～/お食事 18:30～20:30
- ・会場 3階「飛天」の間
- ・料金 1名様 20,000円（料理・フリードリンク）
- ・予約方法 電話または、公式サイト
- ・お問い合わせ TEL：087-811-1160（イベント直通）※受付時間 10:00～18:00
- ・URL <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/event/>

※表記の料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水<sup>しみず</sup>・入倉<sup>いりくら</sup>  
TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116  
メールアドレス：e-kikaku@jrclement.co.jp

## ■ 総調理長 川田 美広 プロフィール

香川県高松市出身。

1990年 東京全日空ホテルにて宴会調理、各レストランにて勤務。

1997年 在スウェーデン日本国大使公邸勤務。

在国中、天皇皇后両陛下（現上皇皇后両陛下）が訪瑞公邸でのお食事やホテルにて行われたレセプションでの料理に携わる。

2003年 全日空ホテルクレメント高松入社。

2005年 JRホテル料理コンクール全国3位。

2015年 JRホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」調理長就任。

2021年 JRホテルクレメント徳島 総調理長就任、2023年より現職。



## 〈 一般社団法人 日本エスコフィエ協会 〉

1971年創設。近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより「エスコフィエが確立した近代料理術と伝統の継承と発展、調理技術の再教育などを目的としてフランスで設立されたエスコフィエ協会」の精神を基に2012年4月に内閣府から一般社団法人として認可を受け、約1,800名の会員が所属する協会として幅広い活動を行っています。

ディシプルとは、フランス語で弟子、経験者の意味。一般社団法人日本エスコフィエ協会においては、正会員の中でもより高い責任と名誉を有する資格です。

※一般社団法人日本エスコフィエ協会HPより引用

## 〈 香川県の地産食材 〉

### ・オリーブ牛

小豆島の特産であり、香川県の県木でもあるオリーブ。オリーブオイル搾油後の果実を飼料化し、それを与えて育て上げた讃岐牛（プレミアム黒毛和牛）のことをオリーブ牛と呼びます。

### ・三豊なす

地方品種の一つである三豊なすは、普通のなすの約3倍も大きく、皮が柔らかいのが特徴です。一般のなすより開花から収穫まで時間がかかるため、収量が少ない希少価値の高い野菜です。

以上