

平成30年7月23日

## ▼タイトル

**ふるさと納税のお礼の品として、高島市の食材を使ったメニューを提供します！  
代官山 ASO チェレステ 日本橋店・菊池シェフが高島市を視察**

## ▼視察の目的

ANAのふるさと納税×ひらまつがコラボした企画。シェフが直接地域を訪れ、その土地ならではの食材や生産者にふれる機会を設け、実際にレストランで提供するメニューを開発。今回は、ANAのふるさと納税の高島市のお礼の品として「代官山 ASO チェレステ 日本橋店」の食事券を設定。高島市の食材を使ったメニューを味わっていただく機会を設けます。

## ▼株式会社ひらまつ

株式会社ひらまつは、1982年、平松博利が創業したレストラン企業。現在、日本全国とパリに30店以上のフランス料理やイタリア料理のレストランやカフェを展開。メインブランドの「ひらまつ」に加え、フランスの三ツ星シェフなどとパートナーシップを組み、ポール・ボキューズ、マーク・エーベルラン、フィリップ・ミルなどのブランドでレストランを運営している。近年は「滞在するレストラン」をコンセプトにホテルの運営もスタート。

## ▼菊池シェフのプロフィール

### 菊池 恒毅 キクチ コウキ

1977年12月10日生まれ。東京都出身。1997年新宿調理師専門学校卒業、同年東京プリンスホテル入社。2006年(株)ひらまつ入社レストラン「ボタニカ」スーシェフ、2009年レストラン「アイコンニック」異動スーシェフ、2012年「ASO チェレステ 日本橋」料理長就任。現在に至る。プレゼントの箱を開けたときのワクワク感を感じていただけるような『おいしい+楽しい』料理を心がけている。

▼日程 平成30年7月30日(月)～31日(火) 2日間 ※詳細は視察日程のとおり

## ▼今回の視察に至る経過

平成29年にANAのふるさと納税の企画として、ひらまつグループのアルジェントASO(現・アルジェントASAMI)とコラボ企画を実施。事前にシェフの視察を行い、高島市の食材を使用した特別メニューを返礼品として提供した。また、この縁から平成30年2月にはフランスで最も注目されているシェフであるフィリップ・ミル氏の日本で初めての視察が実現。ひらまつのシェフが視察に訪れるのは今回で3回目となる。

## ▼問い合わせ先

- 高島市役所 政策部 総合戦略課
- 担当：加藤、北條
- 電話番号：0740(25)8114
- ファックス：0740(25)8101