



香川はうまいか!?

～てのしま 林亮平氏と語る香川の食の未来～

「生産者や流通業者が食材にかけた想い、技術、手間
その貴い仕事を伝えるのが料理人の役目」

林亮平氏は丸亀市 手島にルーツを持つ料理人。

ミシュランガイド一つ星 てのしま 林氏が香川の食材を料理します。

生産者たちとの熱いトークライブにもご注目ください。

2020.3.1 (日)

昼の部/12:00～15:00

ゲスト：Sanukis 鹿庭 大智、アスパラガス農家 眞鍋 倫明

夜の部/18:00～21:00

ゲスト：Sanukis 鹿庭 大智、ブロッコリー農家 松尾 和也

お料理

※食材の入荷状況により、変更になる場合があります。

渡り蟹の茶碗蒸し

アスパラのおひたし

はまぐり真丈 若芽 霞仕立て

ふぐ トマトボン酢 香川本鷹唐辛子麴

穴子 大根 コナの鍋仕立て

オリーブ 夢豚のロースト

せとかマスタード さつまいもあん

ひなちらし

いりこだしのブロッコリーすり流し

いちごキウイあんみつ

定員

各回 先着27名

(定員になり次第、募集を締め切らせていただきます)

参加費

13,000円(税込/飲料別)

アルコール飲料ペアリング 5,000円(税込)
単品でその他お飲み物もご用意しております

会場

瀬戸内海放送内 百菜家(高松市西宝町1-5-20)

器協力：野口二郎 さぬきうるしSinra

協力：ホシザキ四国株式会社

林 亮平

1976年 香川県丸亀市生まれ

岡山県玉野市育ち

京都「菊乃井」で主人村田吉弘氏に師事

20カ国以上で和食普及の為のイベント

にも携わる

2018年 東京・青山に「てのしま」オープン

ミシュランガイド東京2020で一つ星評価

申し込み先

■KSB瀬戸内海放送ホームページ内の専用フォームよりお申し込み下さい。

<https://www.ksb.co.jp/50th/event/sanukitable/#join>

※提出いただいた個人情報は当事業の運営以外には使用いたしません。

※当日の様子は、KSBの放送やホームページ、SNS等で使用させていただきます。予めご了承ください。

お問い合わせ：KSB瀬戸内海放送 SANUKI TABLE / 担当：国見、岡田、飯間

TEL:087-862-1455(月～金9:30～12:00、13:00～18:00 ※祝日除く)

MAIL:sanukitable@ksb.co.jp

