

令和5年9月吉日

市内飲食店、宿泊事業者の皆様

株式会社かまいしDMC  
[contact@dmo-kamaishi.com](mailto:contact@dmo-kamaishi.com)  
080-2823-1221

## 14年連続ミシュラン「ピアット・スズキ」鈴木シェフによる 釜石はまゆりサクラマス料理教室のご案内

いつもたいへんお世話になっております。

この度、釜石市内の飲食店事業者の方を対象に、釜石はまゆりサクラマスの認知度向上と美味しさを知っていただくことを目的として、以下の内容で「料理教室」を開催いたします。

釜石の新たな特産品であります「釜石はまゆりサクラマス」の認知度向上に向け、何卒ご協力の程よろしく願いいたします。

### 釜石はまゆりサクラマス料理教室

日程：令和5年10月9日（月） 14時～15時30

場所：魚河岸テラス キッチンスタジオ

対象：釜石はまゆりサクラマスを使用したメニューを検討している市内飲食店、宿泊施設

概要：同日開催の「魚河岸テラスイタリアン・ディナー」で提供の料理から2品を実演。

募集人数：10名（申し込み多数の場合は抽選）

参加料：無料

### 【講師】鈴木弥平シェフ

東京、麻布十番の名店、14年連続ミシュランの「ピアット・スズキ」オーナーシェフ。

ピアット・スズキは、パスタやピザ、煮込み料理など単品としてのイタリア料理ではなく、「一品一品に技術を駆使したイタリア料理を、コースで食べるレストラン」というコンセプト。

\* 諸事情により、講師はイタリア料理協会が推薦する他のシェフになる場合もあります。

3連休の最終日の忙しい日ではございますが、何卒宜しく願いいたします。

釜石はまゆりサクラマス「料理教室」 参画申込書

(ご参画事業者名)

(ご担当者氏名・連絡先)

【氏 名】

【電話番号】

【FAX 番号】

【メールアドレス】

(ご留意点)

※申込期限（9月28日（木））とし、参加申し込み多数の場合は、第3者立ち合いのもと抽選といたします。ご了承ください。

申込期限

令和5年9月28日（木）

《申し込み先》株式会社かまいしDMC

MAIL：contact@dmo-kamaishi.com

FAX：0193-27-5261

魚河岸テラス1階事務所に手渡し

添付の「魚河岸・イタリアンディナー」はイタリアンの有名シェフが、釜石はまゆりサクラマスを6品提供いたします（フリードリンク制）。こちらは先着順ですので、お間違えの無いようお願いいたします。