

サドメシランサミット 2023 SUMER

味わい尽くす、夏佐渡。

佐渡産食材と、都内で活躍するイタリアントップシェフの織りなすハーモニー。
あらたに発見する、Made in Sado のポテンシャル。
生産者と料理人、そして美食家が集う、刺激的なとき。

Chef：高橋恭平氏

Chef：小川慎二氏 Sommelier：鈴木肇氏



シェフ・ソムリエのプロフィールは裏面にて

2023
8/22.23

両日とも、12時～17時（最終入場：16時）

あいぽーと佐渡 イベントスペース 佐渡汽船両津ターミナルより徒歩5分

参加費 サドメシラン認定店の方 2,500円 / 一般の方 3,500円 税込

ソフトドリンク or アルコール1杯込み

追加のドリンクは当日会場にてドリンクチケットをお求めください（1杯500円）

料理・アルコールを味わいながら、生産者とシェフとの交流や、直接商談いただけます。

食材

佐渡産無農薬栽培野菜
鮑／サザエ／南蛮エビ
鯛／サクラマス／佐渡牛
イチジク／和梨／桃 他

ドリンク

知識豊富なソムリエによる
佐渡産食材とのペアリング
日本酒／ソフトドリンク
トキブルワリー クラフトビール

メニュー

前菜 タパス
フルーツ パスタ
メイン デザート
薪焼実演、調理実演も

- 佐渡島外からご参加の方には、先着30名様に交通費1000円分をキャッシュバック
- 両日とも、午前中に生産者巡りオプションツアーを実施。詳細は裏面に。

Sadomeshirun

サドメシランは、佐渡産の食材を積極的に取り扱う飲食店等を認定することで、佐渡産食材の販路拡大と、佐渡ファンをつくる取り組みです。
現在、全国に150店舗の認定店舗があり、様々なシェフの料理を通じて佐渡産の食材のポテンシャルと、佐渡のテロワールを伝えています。

主催：佐渡市（運営：（株）スマイルファーム）

お申込み・問合せ先 （株）スマイルファーム 0256-47-1950 info@sadomeshirun.com



味わい尽くす、夏佐渡。

■本イベントに参画のシェフ・ソムリエのご紹介



Chef：高橋恭平氏

東京都渋谷区恵比寿、
Restaurant MANSALVA のオーナーシェフ。
1979年6月28日生まれ、東京都出身。10代半ばの頃から好きになったイタリアに憧れがあり、調理師専門学校卒業後、渡伊。修業先はオーナーシェフの店ばかりで、料理の一皿からサービスまで、シェフの想いが行き届いているお店づくりに感銘を受ける。イタリア郷土料理や古典をベースに、イギリス、スペイン料理の感覚を取り入れた、「自由な手」という意味の屋号【MANSALVA】を2010年にオープンし、現在に至る。



Chef：小川慎二氏

辻学園調理製菓専門学校卒業後、長崎ハウステンボスにてフランス料理を3年経験。
2012年渡伊。トスカーナ州のレストランやモデナにあるミシュラン一つ星ストラダファチェンドで修行。イタリアで45年連続ミシュラン2星のレストランサンドメニコに5年間勤務し、そのうち2年間を副料理長とし腕をふるう。
エグゼクティブシェフのバレンティーノ マルカッティリに師事。帰国後、東京目黒にあるリナシメントで約2年間シェフに従事。
2019、2020年ゴ・エ・ミヨ掲載。
退職後、出張料理人として独立。
2023年8月、参宮橋にオープンするレストラン「オルケストラ」のオープニングに参画。



Sommelier：鈴木肇氏

注目情報

なお、イベント当日には
ソムリエ鈴木氏のワインコレクションの
販売についてもご案内いたします。
佐渡産食材に合わせた入手困難なワインのコレクションを
特別に入手できるチャンスです。ぜひお楽しみに。

■8月22日、23日両日開催～オプション「生産者巡り」

8月22日、23日の両日の午前中、島内の生産者のところへご案内します。

オプション参加費：1,000円

コース①農園巡り	無農薬栽培を行う農園と、りんご・梨を栽培する果樹園へご案内	【各日とも先着5名】
コース②漁港・漁師巡り	高千漁港（旬洋丸・弥丸）と姫津漁港へご案内	【各日とも先着5名】

スケジュール 両コースとも、9：10 両津港出発～生産者巡り～12：30頃 あいばーと佐渡到着～サミットへ参加

参考：ジェットfoil新潟発 7：55 両津港着 9：02

■佐渡島外からお越しの方へ～先着30名様に1,000円をキャッシュバック

お申込みの先着順で、30名様に1,000円をキャッシュバックいたします。
キャッシュバック対象の方は、イベント当日あいばーと佐渡にて受付時に佐渡汽船の乗船券をご提示ください。
当日現金にてキャッシュバックさせていただきます。

Sadomeshirun

イベントの詳細情報やお申込みは、サドメシラン公式サイトをご確認ください。



公式サイト
詳細・予約ページ



味わい尽くす、夏佐渡。

■本イベントに参画のシェフ・ソムリエのご紹介



Chef：高橋恭平氏

東京都渋谷区恵比寿、
Restaurant MANSALVA のオーナーシェフ。
1979年6月28日生まれ、東京都出身。10代半ばの頃から好きになったイタリアに憧れがあり、調理師専門学校卒業後、渡伊。修業先はオーナーシェフの店ばかりで、料理の一皿からサービスまで、シェフの想いが行き届いているお店づくりに感銘を受ける。イタリア郷土料理や古典をベースに、イギリス、スペイン料理の感覚を取り入れた、「自由な手」という意味の屋号【MANSALVA】を2010年にオープンし、現在に至る。



Chef：小川慎二氏

辻学園調理製菓専門学校卒業後、長崎ハウステンボスにてフランス料理を3年経験。
2012年渡伊。トスカーナ州のレストランやモデナにあるミシュラン一つ星ストラダファチェンドで修行。イタリアで45年連続ミシュラン2星のレストランサンドメニコに5年間勤務し、そのうち2年間を副料理長とし腕をふるう。
エグゼクティブシェフのバレンティーノ マルカッティリに師事。帰国後、東京目黒にあるリナシメントで約2年間シェフに従事。
2019、2020年ゴ・エ・ミヨ掲載。
退職後、出張料理人として独立。
2023年8月、参宮橋にオープンするレストラン「オルケストラ」のオープニングに参画。



Sommelier：鈴木肇氏

株式会社東京ダイナー 代表取締役。
東京日本橋のイタリア料理「rece」他、都内で複数店舗を運営。

注目情報

なお、イベント当日には
ソムリエ鈴木氏のワインコレクションの
販売についてもご案内いたします。
佐渡産食材に合わせた入手困難なワインのコレクションを
特別に入手できるチャンスです。ぜひお楽しみに。

■8月22日、23日両日開催～オプション「生産者巡り」

8月22日、23日の両日の午前中、島内の生産者のところへご案内します。

オプション参加費：1,000円

コース①農園巡り	無農薬・減農薬栽培を行う農園と、果樹園へご案内	【各日とも先着5名】
コース②漁港・漁師巡り	高千漁港（旬洋丸・弥丸）と姫津漁港へご案内	【各日とも先着5名】

スケジュール 両コースとも、9：10 両津港出発～生産者巡り～12：30頃 あいばーと佐渡到着～サミットへ参加

参考：ジェットfoil新潟発 7：55 両津港着 9：02

■佐渡島外からお越しの方へ～先着30名様に1,000円をキャッシュバック

お申込みの先着順で、30名様に1,000円をキャッシュバックいたします。

キャッシュバック対象の方は、イベント当日あいばーと佐渡にて受付時に佐渡汽船の乗船券をご提示ください。
当日現金にてキャッシュバックさせていただきます。

Sadomeshirun

イベントの詳細情報やお申込みは、サドメシラン公式サイトをご確認ください。



公式サイト
詳細・予約ページ

