

マカロン由香先生と行く 北海道十勝の旅・究極の食材探訪!!

—~~~~— 食の十勝へのいざない —~~~~—

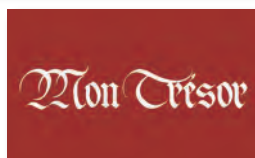
料理教室 Le Macaron YUKA. にて究極の大人の遠足を企画いたしました!今回は野菜・乳製品・小麦・牛肉・羊・チーズに果実と、日本の胃袋を支えている食材の宝庫「北海道・十勝」にて、皆様だけの特別な体験・経験をご用意しております。一般の方が入ることの出来ない施設、工場見学や、畑のお散歩、体験することのできないハスカップ摘み、生産者さんとのこだわり食材でのBBQなど盛りだくさん。食を仕事とされている方は勿論のこと、料理好きな皆様にとって貴重な時間となることでしょう。是非この機会にご一緒できればと思います!!ご参加お待ちしております。

マカロン由香

—~~~~— マカロン由香先生プロフィール —~~~~—



株式会社 Le Macaron YUKA. 代表取締役 / 出張料理人 エコール辻東京卒業後渡仏、パリの三ツ星レストラン等で修行を積む。帰国後日本における出張料理の第一人者として活躍。2010年の日本APEC(エイペック)首脳・閣僚会議晩餐会の食空間コーディネートを担当するなど大使館から企業レセプション・経済界・政財界まで幅広いクライアントを持つ。東京・代官山ではフランス料理・イタリア料理を中心とした『料理教室 Le Macaron YUKA.』を経営。講演・テレビ・ラジオ出演など多岐に渡り活躍中。ホテルやレストラン、ウェディングの監修業務も積極的に行う。講談社『出張料理人が教える本当に使えるおもてなし本』他書籍多数。



—~~~~— ナビゲーター モン・トレゾール 小川尚子氏 —~~~~—

十勝の食材に最も造詣の深いパティシエール、小川尚子氏がナビゲート役を務めます。小川氏は、レストラン・マカリーナでパティシエール、ジャン・ポール・エヴァンでVMDやカフェの起ち上げに携わったのち2006年に「モン・トレゾール」を開設。十勝の素材に魅せられ、そのポテンシャルを存分に活かした菓子づくりに励んでいます。食材へのあくなき探究心を持ち、生産現場にも足繁く通うなど、生産者との交流も頻繁におこなっています。毎年開催されている「北海道小麦キャンプ」では菓子部門の講師を務め、運営にも関わるなど道産小麦粉の普及にも尽力。また、十勝内だけにとどまらず、道内、道外でも菓子講習やプロデュースなど、素材の魅力を広く発信し続けています。普段はなかなか見られない場所を含め、小川氏がおすすめる食材の現場に皆さまをお連れします。

日程 2018年 7月18日~20日 募集期間 2018年4月9日~5月8日 募集人数 16名 最少催行人員 13名

参加費 76,900円(税抜) <83,052円(税込)> 118,500円(税抜) <127,980円(税込)>
※上記費用に航空券代は含まれておりません ※上記費用に帯広空港着発の航空券代は含まれております

ご 案 内

- 食 事 7月18日/夕食: なまら十勝野
7月19日/朝食: 北海道ホテル, 昼食: 十勝しむら牧場クリームテラス, 夕食: イル・フラゴリーノ
7月20日/朝食: 満寿屋商店麦音, 昼食: 十勝ヒルズ
- ホ テ ル 7月18日、7月19日 北海道ホテル(お部屋タイプ: ツインルーム)
- シングル希望 シングルルームを希望される場合は追加料金が2泊で12,000円(税込)となります。
部屋数に限りがあるためご希望に添えない場合があります。
- 添 乗 員 同行いたしません。Le Macaron YUKA. と現地 Mon Trésor スタッフが対応いたします。



■お申込み

料理教室 Le Macaron YUKA. ホームページ入会案内の「お申込みフォーム」にて(メールからのお申込みは受け付けておりませんので、ご了承くださいませ)

■お問い合わせ先

メール: ecole@macaron-yuka.com

7/18	帯広駅(12:00 頃発) ～ 帯広空港(13:30 発)～ときいろファーム ～ 芽室/なまら十勝野 ～ ～ 帯広/北海道ホテル	夕食○
7/19	北海道ホテル ～ 上士幌/ノベルズ ～ 上士幌/ナイトイ高原牧場 ～ ～ 上士幌/十勝しんむら牧場 ～ 足寄/しあわせチーズ工房 ～ 足寄/石田めん羊牧場 ～ ～ 帯広/イル・フラゴリーノ ～ 北海道ホテル	朝食○ 昼食○ 夕食○
7/20	北海道ホテル(7:45 頃発) ～ 帯広/満寿屋商店麦音 ～ 音更/よつ葉乳業十勝主管工場 ～ ～ 音更/十勝 夢 mill ～ 幕別/十勝ヒルズ ～ 帯広空港(14:40 頃着) ～ 帯広駅(16:00 頃着)	朝食○ 昼食○

ツアーポイント

Le Macaron
YUKA.

&

Mon Trésor

ときいろファーム(帯広市)

フランボワーズ、ブルーベリー、カシス、ハスカップなどの小果実を、農業・化学肥料を使用せずに栽培しています。季節に応じた果実摘みを体験する予定です。



イメージ

なまら十勝野(芽室町)

小麦、スイートコーン、トマトなどを生産。近隣の若手農業者と、土づくり・生産・販売を共同でおこなう会社を立ち上げ、大手百貨店、飲食店などへ意欲的に直販。夕食はとれたて野菜とハーブ牛のBBQ、麦音ピザを囲んで生産者と楽しく語らいます。



イメージ

ノベルズ(上士幌町)

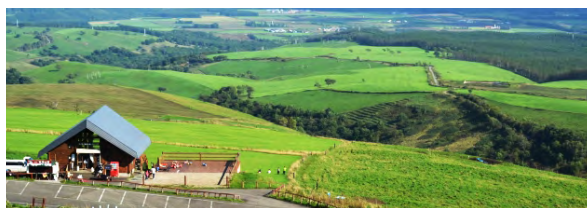
8グループの牧場で飼養頭数約23000頭を誇ります。ハーブ配合飼料を使用し牛の腸内環境に配慮したブランド牛肉「十勝ハーブ牛」、また会員制で販売を開始した新ブランド「N34」を生産しています。



イメージ

ナイトイ高原(上士幌町)

日本一広い(1700ヘクタール、新宿区と同じくらいの広さ)公共牧場。乳牛を飼い主から預かり、育成して飼い主に戻す。夏は2000～3000頭の牛が放牧されています。



イメージ

十勝しんむら牧場(上士幌町)

十勝でも数少ない放牧酪農牧場。良い土と良い草を作り、牛を牛らしく育てることがモットー。低温殺菌ノンホモ牛乳、ミルクジャムやクロテッドクリーム製造も行なっています。昼食は牧場直営 CREAM TERRACE で。



イメージ

しあわせチーズ工房(足寄町)



見晴らしの素晴らしい牧場の直中にあるナチュラルチーズ工房。放牧乳を使用し、ハード、ウォッシュ、ラクレット、ヨーグルトなどを製造しています。

イメージ

ツアーポイント

Le Macaron
YUKA.

&

Mon Trésor

— 石田めん羊牧場 (足寄町) —



イメージ

羊肉の最高品質の呼び声高い「サウスダウン種」を主体に、独自の方法で飼育された羊肉は一流レストランシェフからも高い評価を受けています。現在、羊乳のチーズづくりもスタートしました。

— イル・ルラグリーンノ (帯広市) —



イメージ

十勝産、道産食材をふんだんに取り入れたイタリア料理を堪能できるトラットリア。十勝産小麦で作られたパスタなど種類豊富なワインと共に楽しめます。

— 満寿屋商店麦音 (帯広市) —

日本一の敷地面積を誇る麦音のパンは、全てが十勝産小麦 100%。広大な土地の中には自然の広い庭と「ハルユタカ」「ゆめちから」などの小麦畑があります。十勝にしかない景観とともに朝食をお楽しみください。



イメージ

— よつ葉乳業十勝主管工場 (音更町) —

勝の酪農家が作った乳業会社。牛乳の他、バター、チーズ、生クリーム、ヨーグルト、アイスクリームなど多岐に渡り、首都圏関西圏等での共同購入の仕組みも40年以上続いています。



イメージ

— 十勝☆夢 mill (音更町) —

山本忠信商店は小豆や大豆などの豆類と、小麦を中心とする穀物の精選し卸売り販売する十勝を代表する商社です。その中で「十勝☆夢 mill」は十勝で初となる本格ロール製粉工場です。



イメージ

— 十勝ヒルズレストランヴィーズ (幕別町) —

ファームレストラン ヴィーズでは、肉料理にハンガリーのマンガリッツァ豚を使用しています。十勝産の粹にとられない、最高の味を追求しています。



イメージ