



## 「第9回クーカルin軽井沢2014@音羽ノ森」 カウントダウンへのカウントダウン

～軽井沢のシェフ4人と信州生産者とのコラボレーション～

軽井沢フードフェスティバル Cu-Cal In 軽井沢2014@音羽ノ森  
会場「ザ・コッツウォルズハウス軽井沢」※旧軽井沢ホテル音羽ノ森内

1年の最後を飾る華やかな食卓

- 4人のシェフが饗宴
- 生産者から特別に仕入れる食材を使った夢のコラボレーション
- 作り手の想いが伝わる料理
- 28日限定！クーカルと音羽のコラボスペシャルモーニングもあり！

開催日時：12月27日(土)18時～/12月28日(日)12時～

参加費：12000円(税別)

宿泊希望は、クーカル×音羽ノ森コラボスペシャルモーニング付きの宿泊プランも有り！10000円(税別)/1人



### クーカルin 軽井沢2014 参加シェフ Profile



無彩庵 池田  
池田 昌章 シェフ

1976年岡山県倉敷市生まれ。  
関西、東京で育ち、子供の頃から見ていた料理天国で料理に興味を持つ。  
エコール・キュリネール国立フランス校エスコフィエ卒業。横浜「ラ・ロシュール」、東京「料理房カロティカ」(現オーブンミトン)、和食・西国分寺「潮」研修などで料理の腕を磨く。  
軽井沢「エルミターージュ・ドゥ・タムラ」姉妹店「無彩庵」でシェフを8年勤め、2011年「無彩庵 池田」をオープン。



エブリコ  
内堀 篤 シェフ

1968年長野県上田市生まれ。  
東京調理師専門学校卒業後、都内のレストランにて修業。26歳で長野県松本市のオーベルジュに就任。この頃から天然キノコに興味を持ち始め、研究を進める。  
その後都内へ戻り、2003年に恵比寿の「マッシュルーム」で日本の茸料理の第一人者、山岡昌治氏のキノコ観を学ぶ。2011年に軽井沢「E・Bu・Ri・Ko」をオープン。



uizawa TOEDA  
戸枝 忠孝 シェフ

1976年神奈川県生まれ。  
滋賀県のフランス料理店で仕事を始め、その後上京。22歳で渡仏。  
「ジャンポール・ジュネ」(二つ星)「ジョルジュ・ブラン」(三つ星)「レジスマルコン」(三つ星)にて修行を積む。  
帰国後、大阪、東京の名店を経て、2007年より3年間 軽井沢「ドメインヌ・ドゥ・ミクニ」でシェフを務める。2011年にレストラントエダをオープン。



旧軽井沢 ホテル音羽ノ森  
高柳 雄輝 総料理長

1966年神奈川県川崎市生まれ。  
デザイン学校を卒業後、神奈川県内のレストランやホテルにて本格的に料理の世界に入る。葉山ホテル音羽ノ森の総料理長を5年務め、その後白金「ブルーポイント」にてシェフを務める。2010年より旧軽井沢 ホテル音羽ノ森総料理長として現在に至る。  
□□□□□□□□■□□□□□□□□□□  
□□□□□□■ 30w

●主催：クーカル/クーカル・ラボ ●会場：ザ・コッツウォルズハウス軽井沢 旧軽井沢ホテル音羽ノ森内軽井沢町軽井沢 1323-980  
【問い合わせ お申し込み】 クーカル ☎03-5332-8903(平日：午前11時～午後6時) e-mail：info@cu-cal.jp