

2011年9月6日

各位

株式会社サボテンパークアンドリゾート  
企画広報部 TEL 0557-51-1115

**うなぎ×テキーラ祭り in 伊豆シャボテン公園の開催のお知らせ**  
**～国産うなぎ炭焼き BBQ 串とメキシカンドリンク(ノンアルコールあり)のマリアージュ!!～**

拝啓 貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、2011年9月23日(祝日)に、プレミアムテキーラの素晴らしさと文化を伝えている日本テキーラ協会と鰻川魚料理及び日本料理界の振興と発展に寄与する株式会社新東調理士会の協力のもと、伊豆シャボテン公園の太陽の広場において、「うなぎ×テキーラ祭り in 伊豆シャボテン公園」を開催することとなりました。

このイベントは、お互いの味を一層高め合うマリアージュ(Mariage フランス語で“結婚”の意味)である静岡県の名産であるうなぎとメキシコの代表的なお酒であるテキーラを、静岡県東部地区に位置しメキシコなど中南米をコンセプトに持つ伊豆シャボテン公園において、ご家族やご友人と存分に味わうことができます。

うなぎに関しては、貴重な国産活うなぎをその日に現地において調理し炭焼きにした BBQ 串(1本 500円)と先着 10名様限定でうなぎつかみ取り(うなぎ弁当付き)の体験(1,000円)をお楽しみいただけます。またメキシカンドリンクに関しては、メキシコで一番人気のカクテル「マルガリータ」、オーガニック・アガヴェシロップを使った「パローマ」及び小さいお子様も楽しめる「ノンアルコール・マルガリータ」「ノンアルコール・パローマ」をご提供いたします。

伊豆シャボテン公園では、地元である静岡県や公園のコンセプトであるメキシコなど中南米に関するイベントを今後も開催してまいります。

以上、お知らせ方々、ご案内申し上げます。

敬具

記

**うなぎ×テキーラ祭り in 伊豆シャボテン公園**

- 【日 時】 2011年9月23日(祝日) 11:00～15:00
- 【会 場】 伊豆シャボテン公園 太陽の広場
- 【主 催】 株式会社サボテンパークアンドリゾート
- 【協 力】 日本テキーラ協会、株式会社新東調理士会
- 【う な ぎ】 国産活うなぎ炭焼き BBQ 串(1本 500円)  
うなぎつかみ取り(うなぎ弁当付き)(先着 10名様限定、1,000円)
- 【メキシカンドリンク】 1杯各 500円
- ① マルガリータ オーガニック・アガヴェシロップを使った新しいレシピ
- ② パローマ メキシコで一番人気のカクテル
- ③ ノンアルコール・マルガリータ  
オーガニック・アガヴェネクターを使ったヘルシーなレシピ
- ④ ノンアルコール・パローマ  
フレッシュなライムを使った爽やかなノンアルコール



会社名：株式会社新東調理士会  
代表者名：代表取締役社長 湯浅 亘  
事業内容：うなぎ・川魚料理、日本料理専門店を中心に調理師の紹介  
住所：東京都港区赤坂 5-4-12 阿部ビル 2階  
電話番号：03-3582-4721  
URL：<http://www.chourishi.co.jp/>

日本の伝統料理である「うなぎ料理」においては店舗数の拡大とは反比例して最も重要である調理師の不足という問題があります。「鰻をさばく、蒸す、焼く、ただこれだけのシンプルな料理」と思われているかもしれませんが。私たち新東調理士会はうなぎ料理、伝統料理ならではの素晴らしさ、伝統だけではなく常に進化しつづけていることを広く紹介しご提案してまいります。多くの調理師の方、調理師を目指す方へ、「プロフェッショナルな職人」となるためのサポートを行っております。



名称：日本テキーラ協会  
住所：東京都港区六本木 6-8-10 Step West 1F  
電話番号：03-5411-7987  
URL：<http://www.tequila.ac/>

日本でのテキーラの飲み方は“イッキ飲み”や“罰ゲーム”の印象が強く、若い時に飲むお酒というイメージが先行していますが、世界的にはゆっくり飲む大人のクリエイティブお酒というイメージで定着しています。プレミアムテキーラは世界中のアーティスト、俳優、ミュージシャンやIT業界などで先頭を走るリーダー達からこよなく愛され、生産地のテキーラ地方は世界遺産にも登録されています。日本テキーラ協会はテキーラの新しい世界を紹介すべく2008年に設立され各種メディアに登場し、現在まで200名以上の方々が「テキーラ・ソムリエ」を取得しています。



日本テキーラ協会 会長  
林 生馬 (はやし いくま)

1968年東京生まれ。カリフォルニア州立大学で映画を学び、20世紀フォックス社にて映画制作スタッフとして活躍。ハリウッド・ビジネスの中核で活動中に周囲の影響からテキーラに出会う。映画スタッフらをはじめ、ショーン・コネリーや北野武監督らとテキーラを酌み交わす経験を得てテキーラの最先端の飲み方及びテキーラブームの到来を目の当たりにする。訪れた蒸留所は60を数えテイastingした銘柄は800を超える。テキーラ蒸留所のスタッフやテキーラ・アンバサダーとの親交も深く、日本へ帰国後に「日本テキーラ協会」を創立。メキシコ大使館やFOODEXをはじめ、日本全国の会場でテキーラの講習会を行い聴講者は5000名を超える。2011年、メキシコ大使館にてCRT(テキーラ管理評議委員会)より表彰。

## 伊豆シャボテン公園



伊豆シャボテン公園

検索

URL <http://www.shaboten.co.jp> TEL 0557-51-1111

入園料：大人・高校生 1,800円、 中学・小学生 900円、 幼児(4才以上) 300円

営業時間：9:00~17:00(3/1~10/末) 9:00~16:00(11/1~2/末)

毎月12日 伊豆半島民感謝の日無料デー開催中

住所を証明出来るものをお持ち下さい。(2012年3月31日まで)