

9月は防災月間！
今話題の高級缶詰をホテルシェフが和食会席にアレンジ
「会席 de 晚餐缶」9月29日（火）開催

名古屋駅前ホテル、キャッスルプラザ（名古屋市中村区名駅4丁目3番25号 / 総支配人 松本雅人）では、近年の高級缶詰ブームをホテルならではのアレンジと雰囲気を楽しむイベント「会席 de 晚餐缶 ー和食編ー」を開催いたします。

本イベントは防災月間に開催することで防災備蓄への関心を高めていきます。

【会席 de 晚餐缶 ー和食編ー】

宴会和食料理長 斎藤広志が高級缶詰料理にひと手間、ふた手間を加え創作した和食会席をホテルならではの優雅な雰囲気を楽しむ晚餐会。

昨年開催した洋食編が大変好評であり、今回はユネスコ無形文化遺産に登録され注目が集められた「和食」をテーマに、日本ワインもご用意いたします。

ステージでは缶詰博士黒川氏と料理長斎藤との掛け合いで、最近の缶詰の特徴や調理方法から、防災備蓄に対する缶詰の事等お話しいたします。

日時：2015年9月29日（火）

18：30～20：30

場所：ホテル4階宴会場「鳳凰の間」

料金：9,000円（税金・サービス料込み）

*和食会席、フリードリンク

《缶詰ブーム》

昨今、食材や味にこだわった高級缶詰が脚光を浴びている。保存食だった缶詰がお手軽で豪華な食事の一品となり、レシピ本の出版や缶詰バー開店も相次いでいる。



《缶詰博士 黒川勇人氏》

缶詰に精通しており、新聞やテレビ、ラジオ、缶詰レシピ本等著書、幅広く活躍中。世界の缶詰を紹介する「缶詰blog」も注目されている。

■ イベント当日取材にお越しになる場合は事前にご連絡をお願いいたします。

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ＞
株式会社ナゴヤキャッスル 経営企画室 広報グループ
名古屋市西区樋の口町3番19号
Phone:052-521-2121 Facsimile:052-528-1085