

あの
賑わいと
感謝力を
もう一度。

石見銀山
to Iwamiginzan

旅する ひと皿

2022

この秋、
開催決定!

各地で名を馳せる料理人たちが
特別なスペシャルティを片手に
石見銀山へ帰ってくる。

2022.10/29 土・30 日 各日 11:00~16:00

会場 島根県大田市大森町(石見銀山)の町並み

東京 木村康司(すし昆邑)
日比谷吉弘(らすとらあだ)
三谷成蔵(とんかつ成蔵)
岸本恵理子(“流し”イタリアンシェフ)
横山かおり(THE WINE STORE)
千葉 鈴木宏富(流山すず季)
柴田千代(チーズ工房千)

茨城 綿引喜広(VIA THE BIO)
埼玉 朝霧重治(コエドブルワリー)
神奈川 武笠陽一(地酒専門店 坂戸屋)
名古屋 新留修司(天風良にい留)
岐阜 多田昌豊(BON DABON)
奈良 熊倉真次(デルベア)
兵庫 北信也(cafe ma-no)

島根 原博和(Le Restaurant Hara au naturel)
日高晃作(Bäckerei Konditorei HIDAKA)
原奨平(天空)
寺田栄里子(旭日酒造)
安部紀夫(奥出雲葡萄園)
福岡 木邨有希(フジマル醸造所)
佐賀 川岸真人(カレーのアキンポ)

主催・お問い合わせ 石見銀山「旅するひと皿」実行委員会 e-mail: tabisuru.hitosara@gmail.com

コロナウイルス対策へのご協力のお願い

※新型コロナウイルス感染拡大の状況、まん延防止等重点措置や緊急事態宣言が発令された際は、イベントの開催を中止させていただく場合があります。
※発熱などの症状がある方は来場をご遠慮ください。※感染防止のため、飲食時以外ではマスクのご着用をお願いいたします。

世界遺産登録15周年に、感動の2日間を作りませんか。

ご協賛のお願い

2016年、第1回「旅するひと皿」が石見銀山で開催されました。全国から凄腕の料理人たちが集い、その日だけのひと皿を提供。訪れた人々が町を巡りながら食を楽しみ、多くの感動を生み出しました。「世界遺産登録時以来の賑わい」と評されたほど町並みは人と笑顔で溢れ、再開を望まれながらも、コロナ禍などの状況もあり再び開催できずにいました。しかし世界遺産登録15周年の今年、ついに第2回の開催が決定しました！かつて銀の採掘で栄え、人で溢れたこの町に再び賑わいと感動を。どうか皆さまの力を貸していただませんか。

石見銀山「旅するひと皿」実行委員会 一同

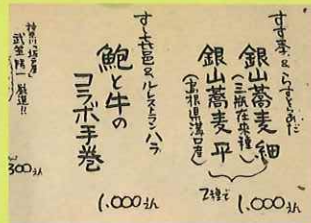
前は、それぞれのお店を休業し、石見銀山を盛り上げるために手弁当で来てくれた料理人さんたち。今回は地元の力を合わせて石見銀山へお呼びしたい！世界に誇れる町並みは、日本の一流料理人が集う町として、さらなる魅力を発信したい！と願っています。



非公認キャラクター
ヒトサラクン

協賛金の使いみち

- 会場設営費
- イベント運営費
- 料理人の交通宿泊費



ご協賛内容

個人	1口	5,000円
法人	1口	10,000円
特別法人	1口	100,000円

メールにてお申し込みください。ご協賛の方法をご案内いたします。また、下記口座への直接のお振込でもご協賛いただけます。

tabisuru.hitosara@gmail.com

お振込口座 山陰合同銀行 大森出張所 (普) 4500598
石見銀山旅するひと皿実行委員会 会長 日高 晃作

特典
2口以上ご協賛いただいた個人の方 オリジナルのお皿を、イベント開催後に進呈いたします。ご希望の方は、メールアドレスまでご連絡ください。
10万円以上のご協賛をいただいた企業様 9月よりイベント開催日まで配布予定のチラシに御社名を記載させていただきます。(8月中旬までのお申し込み分まで)

※何口でもご協賛いただけます。※協賛申し込みの締め切りはありません。余剰金が生じた場合は、次回開催での運営費として繰り越いたします。地震・風水害・降雪・事件・事故・疫病、国・都道府県の自粛要請による理由等で開催中止になった場合でも、原則返金は行わないものとします。



主催

石見銀山「旅するひと皿」実行委員会

会長 日高晃作 (Bäckerei Konditorei Hidaka オーナー)
副会長 松場大吉 (石見銀山みらいコンソーシアム 理事長)
顧問 中村俊郎 (中村プレス株式会社 代表取締役会長)
大田市
一般社団法人大田市観光協会
木村康司 (すし昆島)
原博和 (Le Restaurant Hara au Naturelle)
石見銀山みらいコンソーシアム
中村プレス株式会社
いも代官ミュージアム

