

2016年7月1日

新郎・新婦が育てた糸島野菜で感謝の気持ちを伝える

< 収穫ウェディング > スタートします！



▲お世話になった人を想いながら育てる野菜。おふたりの気持ちのこもった野菜で、日下部誠総調理長が婚礼料理をおつくりします。

糸島の農園で新郎・新婦が力を合わせて育てた野菜が結婚披露宴のお料理に生まれ変わる！感謝の気持ちがこもった『世界にひとつだけ』のおもてなし料理です。

- 新郎・新婦様ご自身で苗(または種)の植え付けや収穫を行います。
- 収穫した野菜は結婚披露宴のお料理に生まれ変わります。新郎・新婦の感謝の気持ちがこもった料理としてゲストの皆さんにお召し上がりいただきます。
- 栽培する畑は、糸島にある当ホテルの契約農園。生産者様が協力して育てるので安心です。
- 育てる野菜の品種や披露宴で提供する料理については、総調理長の日下部 誠がお打合せをさせていただきます。
- 植え付けや収穫しているシーンを撮影し、披露宴時にゲストの皆さんに披露します。
- その他、糸島野菜を使用した引き出物やプチギフト、糸島の無添加石けんの手づくりギフトなど、糸島づくしの『いと婚』がかないます。

ご両親やご親族、今までお世話になった人に感謝の気持ちを伝える結婚式。

その**温かな気持ち**を、何とか**カタチにしたい**との思いから生まれた企画です。

こんな企画や特集が御社にあれば、この話題はきっとマッチすると思います。

- どこにもない結婚式 特集
(オンリーワン ウェディング)
 - 糸島エリアの魅力を発信する 特集
 - 新しい“理想の結婚式” 特集
 - 感謝の気持ちの伝え方 特集
 - 糸島の生産者 特集
 - …他
- 何卒、宜しく願い申し上げます。

総調理長 日下部 誠 —プロフィール—

九州最大のテーマパーク内ホテルにて、フランス料理の巨匠・故 アランシャペルの愛弟子であり、日本を代表する料理人 上柿元 勝氏に師事。場内ホテル全てのレストランで修業を重ね、その精神を受け継ぐ。2008年に宴会料理長に就任。世界中から訪れるVIPをはじめ、皇太子殿下へのお食事も担当し、場内ホテルにある最高級フランス料理店の料理長も歴任。2014年10月、ホテルマリノアリゾート福岡総調理長に就任。『自然・素材・生産者に感謝し、料理人として新たな命を吹き込む』という教えを大切に受け継ぎ、九州の食文化向上に意気込む。



感謝の気持ちをカタチにする結婚式を福岡の皆様を知っていただきたいと思っています

ホテルマリノアリゾート福岡 企画・広報担当：豊見本(トミモト)

〒819-0001 福岡市西区小戸2-12-43(マリノアシティ福岡直結)

TEL.092-895-5511 FAX.092-895-5523 mail.tomimoto@marinoaresort.co.jp

※月～金・9:00～18:00まで上記の電話番号でお話できます。