



東成瀬村特産品 PR 及び商品開発イベント

中華で味わう東成瀬

まぼろしのたんかくぎゅう

幻の短角牛と
東成瀬の特産品

×

「料理の鉄人」

「中華の鉄人」陳建一氏が作る、
本格中華料理を心ゆくまで堪能ください!



中華の鉄人

陳建一

2016年 2月27日 土

午後 6 時より

会場：やまゆり温泉ホテルブラン

秋田県雄勝郡東成瀬村椿川字柳沢 39-7

1 テーブル 4 名様 (先着 40 テーブル限定)

チケット

24,000 円 税込

(お1人様 6,000 円 × 4 人)

※ドリンク飲み放題 ※前売り券のみとなります

※ご宿泊希望のお客様は 一泊朝食付 6,090 円 (税込)

で承ります (ホテルブラン 0182-47-3104 へ
お問い合わせ下さい)

プロフィール -profile-

陳建一氏
ちん けんいち

1956 年 東京に生まれる。

初めて日本に四川料理を紹介した故陳建民 (NHK きょうの料理などでもおなじみだった) の長男。東京中華学校を経て高校・大学と玉川学園で学ぶ。

その後、父の経営する赤坂四川飯店で本格的に料理修業を開始。

1990 年 父の後を継ぎ赤坂四川飯店社長へ就任。

1993 年「フジテレビ 料理の鉄人」に中華の鉄人として、また「NHK きょうの料理」の講師として出演。他、テレビ・雑誌・料理学校の講師など幅広く活躍。

1996 年 (社) 日本中国料理協会 常任理事に就任

2002 年 同上 副会長 (在任) に就任

1997 年 中華人民共和国駐日本国特命全権大使賞 受賞

2006 年 東京都より東京マイスターに認定される。

2008 年 厚生労働省より卓越した技能者 (卓越技能者) 「現代の名工」として表彰を受ける。

2011 年 (社) 日本中国料理協会 会長に就任

2013 年 黄綬褒章受賞

2014 年 四川飯店グループ 取締役会長に就任

現在、四川飯店グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に努める一方、テレビ・ラジオ・雑誌などのほか、講演やイベントなどでも活躍中。

2月1日 (月) から前売り券販売開始 !!

前売り券取扱所
お問い合わせ先

東成瀬村物産振興協会

事務局：役場企画商工課

TEL 0182-47-3402

平成 27 年度都市農村共生・対流総合対策交付金 山村活性化支援対策事業